翼の王国

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

with you 70 years

6
ANA グループ機内誌
The Inflight Magazine of ANA Group
June 2023
No.648

SUPER NATURAL CITY VANCOUVER

バンクーバー
自然と共存する都市

萩 夏みかん物語

是枝裕和
「夜明けのフランチェスコ大聖堂」

TSUBASA GLOBAL WINGS
click here! 点击这里！

ご自由にお持ち帰りください。

ANAマイレージクラブ会員特典

はじめの30日間無料視聴キャンペーン実施中！

ANAマイレージクラブアプリ内「キャンペーン」よりお申し込みいただけます。※ログインが必要です。

写真：関めぐみ（山口・萩）

6 2023 June

表紙／バンクーバー・スタンレーパーク（写真：秋田大輔）

C O N T E N T S

翼の王国

写真：秋田大輔（バンクーバー・スタンレーパーク）

特集 SUPER NATURAL CITY VANCOUVER
018 自然と共存する都市 バンクーバー

特集 036 萩 夏みかん物語

［翼と見る夢］ イタリア：アッシジ
012 是枝裕和　夜明けの大聖堂

翼の流儀 A New Ambitious Story
066 富山県庁に出向した「ベテラン営業担当」が果たした役割

Nikon馬立社長×ANAホールディングス芝田社長
054 ANA Green Jetで出会ったNikon×ANAグループのESG経営

004 ごあいさつ
006 旅の記憶　バルセロナ／篠山紀信
008 松丸亮吾の謎解きde世界一周
011 「翼の王国」Webサイトのご案内
016 社員が見つけた! Local Premium通信
032 花空遊愉　アンスリウム／赤井勝
034 快適な空だけの旅　宮崎空港／パラダイス山元
048 私の“二枚看板”　板橋・大須／中村橋之助
050 ニッポン47妖怪さんぽ　福井:ぼた餅化け物／森井ユカ

旅情報や取材の裏側も!
Web「翼の王国」はこちらから

デジタル媒体では各ページのQRコードをタップするとWebサイトへ飛べます。
※毎月1日以降にQRコードからリンク先への遷移が可能になります。

058 旅で解放する～佐賀:嬉野茶／竹下雄真
060 旅で潤う～宮崎:青島温泉／笹野美紀恵
062 おべんとうの時間　東京・義肢装具士／阿部了・阿部直美
070 創造の目的地　みかんの紅葉／米原康正
072 手仕事を訪ねて　富山:高岡銅器／加藤ジャンプ
076 ライト、フライト／山内マリコ

080 郵便飛行　081 今月のANAカレンダー　084 ANAグループからのお知らせ
094 ANA STORE@SKY案内、国際線機内販売 商品ラインアップ　106 SKY CHANNEL　108 ANAグループ航路図

翼の王国　No.648 2023年 6月1日　発行：ANA X『翼の王国』編集部　〒103-0027　東京都中央区日本橋2-14-1　発行人：全日本空輸株式会社　制作：株式会社 光文社
編集統括：田邉浩司　編集人：小松伸司　編集長代理：二村勉史　スーパーバイザー：山下マヌー
編集：中野桜子、山下美咲、仲本剛、小嶋美樹、加藤ゆかり、服部広子、藤沢緑彩、古川聡彦、高田真莉絵、和田紀子
デザイン：カメガイデザインオフィス／松澤順一郎、石川直美　スタジオギブ／山岡茂、山本雅一、野崎二郎、近藤礼彦　トリムデザイン／塚原敬史
編集協力：株式会社キャストネット／川元賢司、所裕子　印刷：共同印刷マーケティングソリューションズ株式会社
【記事に関するお問い合わせ】株式会社 光文社　tel 03-5395-8150　【広告に関するお問い合わせ】ANA X株式会社　ライフサービス事業推進部　ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp

©All Nippon Airways／Kobunsha2023　本誌掲載の写真・記事の無断転載および複写を禁じます。本誌に記載されている価格はすべて税込み価格です。

ごあいさつ

全日本空輸株式会社
代表取締役社長
井上愼一

多様性は「ワンダーランド」

紫陽花が雨上がりの街を鮮やかに彩る季節となりました。紫陽花には様々な大きさ、形、色があり、その種類はなんと3000種類。多様な色が混ざり合うからこそ独特の美しさを放つ紫陽花、その「多様性」が織りなす魅力はいつ見ても惹きつけられます。

私が数年前に社長を務めた、ANAグループのPeach(※1)の職場は「多様性」そのものでした。当時は日本も入れてなんと27か国の社員たちが集合！ 例えば広報にはトルコ人、ITにはナイジェリア人、オペレーションにはプエルトリコ人、中国人もいればフランス人もいる。アフリカからの研修生も受け入れ、日本人社員と共に、一人ひとりが皆それぞれの強みを発揮してくれました。

実のところ、最初から社員の多様性にこだわったわけではありません。当時、LCCというビジネスモデルはまだ日本に存在せず、入社を希望する日本人は限定されていました。人材を広く海外に求めたおかげで、多様な人材構成の最強チームができました。

振り返れば、27か国もの国籍の社員が共に働くことで得られた気づきがたくさんありました。トルコ人社員は、ムスリムの人々の食事制限、礼拝時間など、信仰や生活習慣の違いを、実体験を通して学ばせてくれました。トルコ人社員だけでなく、多国籍な社員それぞれの価値観やライフスタイル全てに違いがあること、それを認め理解し尊重し合うことの大切さを、社員同士が自然と理解し、心に留めるようになったのは素晴らしいことだったと思います。

また、こんな経験もあります。イタリア人の友人は「仕事は定時内に終わらせるもの」という「彼の常識」を持っていました。彼の仕事ぶりは素晴らしく、その一方で「アフター5」は迷いなく仕事とは別の世界を全力で楽しんでいました。「自分の人生を豊かに過ごす」これが彼の価値観でした。

ドイツ人の知人からは、日本の生産性をドイツと比較し、「こ

→目次に戻る

※1 Peach Aviation株式会社／日本初の低コスト航空会社（LCC）

※2 LGBTQ+／レズビアン、ゲイ、バイセクシュアル、トランスジェンダー、クィアやクエスチョニングの頭文字をとった言葉で、性的マイノリティ（性的少数者）を表す総称のひとつ

んなに長時間働いてこの数値。これで日本人は幸せなのか。働き方に問題があるのでは」と指摘されたこともあります。自分が普段気づかないことに気づかされる、学ぶべき視点は本当に沢山あります。

さらに、随分前の話ですが、こんなこともありました。容貌や所作が実に美しく細やかな性的マイノリティの知人に、ある時、何気なく「女性より女性らしい」と褒めたところ「井上さん、女性らしさって何？」と真顔で返されました。その時初めて、自分の中に「性に対するバイアス」があったことに気づき、衝撃を受けたのを覚えています。「女性らしい」「男性らしい」ということ自体がナンセンス、大事なのは「自分らしさ」だというのです。

それ以来、「らしさ」とは、型にはめるものではなく、自分らしく自由であることだと考えるようになりました。「多様性」は「自分らしさ」の集合体、違いから新しい発見をして、互いに尊重し合うことの素晴らしさ。実際、違いを楽しむという経験は、私自身を一回り大きく成長させてくれました。

6月はプライド月間です。LGBTQ+（※2）の権利を啓発する活動やイベントが開催されます。世界が多様性について考え、つながり合える貴重な機会になればと思います。

多様性はみんなが輝ける「ワンダーランド」、ANAグループはこれからもより多くの多様なつながりを創り出し、紫陽花の様に色とりどりに咲き誇れる世界をつくっていきたいと考えています。

6月も皆さまのご利用に心から感謝申し上げます。

写真／アフロ（青森・龍飛崎）

第9回

TOKYO ＼ 10,792km

旅の記憶

SHINOYAMA/KISHIN
篠山紀信

スペイン
バルセロナ／1977

『Gaudi（ガウディー展カタログ）』

半世紀近く前、私は建築家・磯崎新さんに誘われてバルセロナを旅した。グエル公園やコロニア・グエル教会など、街のそこかしこに点在するガウディの作品を、磯崎さんとともに巡る――。それは、じつに楽しく、贅沢な旅だった。

建築写真家ではない私に、建築の知識はない。ガウディについても、持ち合わせた情報はないに等しい。だから、あの独特の、一見とても奇妙な建築物を目の当たりにすると、次々と疑問が頭に浮かび「なぜ、壁がグニャグニャ曲がっているのですか?」などと、私は磯崎さんに質問をぶつけてばかりいた。そんな子どもじみた質問のすべてに、著名建築家は嫌な顔ひとつ見せず、余すところなく答えてくれる。そう、それはとても贅沢な時間だった。

実際にガウディの建築物のなかに身を置いてみると、驚くほど気持ちが良い。不思議な形の椅子に腰掛けると安心感すら覚えるのだ。荘厳でありながら、官能的ですらある芸術作品を、私は直感だけを頼りに味わい、そして、無垢な子どもの目で、心のおもむくままにシャッターを切った。そして、このような楽しみ方も旅、それに写真撮影の醍醐味のひとつなのだと得心した。

謎解き de 世界一周 9

松丸亮吾＆謎解きクリエイター集団RIDDLER（リドラ）がナビゲート

第9回の旅行先はギリシャ！
ヨーロッパで最初の文明・エーゲ文明がギリシャで興（おこ）ったのは、今から数千年も前のことだ。それから何世紀にもわたって、古代ギリシャ人は様々な文化を生み出したんだ。芸術、哲学、政治学、科学など、現代にまで残る様々な文化のルーツが古代ギリシャにあるんだよ。また、近代オリンピック発祥の地としても有名で、第1回オリンピックは首都アテネで開催されたんだ。オリンピックの入場行進でギリシャが最初に入場するのはそれが理由だよ。
さて、ここではそんなギリシャをテーマにした問題を2問出題しよう。謎解きの旅に出発だ！

NAZOTOKI 1問目

アテネの丘にそびえるパルテノン神殿は、建設された当時は今とは違うところがあったんだ。それはなにかな？

難易度 ★☆☆☆☆

ヒント 同じイラストを探していこう。4文字の答えが導けるはずだよ。

→目次に戻る

NAZOTOKI 2問目

ギリシャ料理には、必ずと言っていいほど使われるある食材があるんだ。謎を解いて答えよう。

難易度 ★★★★☆

ヒント それぞれの瓶はグリーン、オレンジ、パープル、ブラウンを表しているよ。その上で、液体の水面がどこにあるかに注目しよう。

謎解きクリエイター

松丸亮吾

自身が代表を務める謎解きクリエイター集団「RIDDLER」(リドラ)での活動をベースに、メディア、ゲーム、イベントなど多方面で活躍する謎解きブームの仕掛け人。最高の「ひらめき体験」を生み出し、考えることを誰もが好きになれる世界をつくるため、活動中。書籍『東大ナゾトレ』シリーズは累計185万部を突破。

解答は83ページに掲載しています

松丸くんのアドバイス

2問目は、日常でも見るような光景がそのまま謎解きになっているんだ。こういう「日常の謎解き」みたいな問題は、謎解きの糸口をどう見つけるかがポイントだよ。

Ryogo Matsumaru

＼日本初※／
WEB完結型の
親介護保険

※2019年1月時点
東京海上日動調べ。
（従業員向け団体保険を除く）

介護する子も、される親もうれしい。

高齢化社会を迎えた日本で

社会問題となっているのが、働き盛りの“介護離職”。

ANAの保険「明日へのつばさ」親介護保険は

円満な介護生活を送るために、スキルが必要な場面で

プロに委ねる費用をカバー。

仕事と介護の両立で重要となってくる経済的基盤をサポートし

介護のために離職する人をゼロにしたいとの思いから生まれた保険です。

新しい親孝行を、あなたへ。

ANA 親介護保険

人生の旅を、豊かに。

ANAの保険

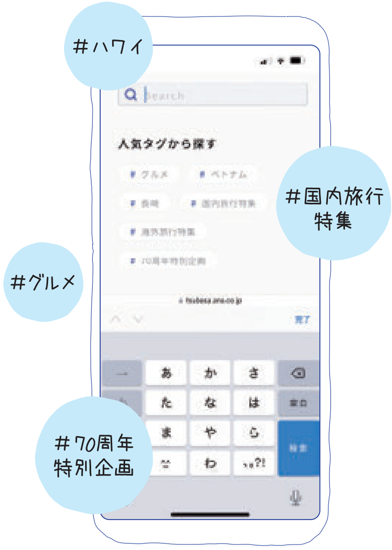
ANA Inspiration of JAPAN ｜ A STAR ALLIANCE MEMBER

目次に戻る

「翼の王国」Webサイトのご案内

「翼の王国」は、冊子、スマホアプリとは別に、Web版も昨年10月より開始しています。
最新号やバックナンバーをご覧いただけるほか、Web版だけの楽しみ方もご用意しております。

「翼の王国」Webサイトだけの3つの楽しみ



1 「翼の王国」取材の裏側や、Web限定のオリジナル記事を楽しむ

2 旅特集の動画を楽しむ

3 好きなワードやタグで過去の記事も検索して楽しむ

※デジタル媒体では各ページのQRコードをタップするとWebサイトへ飛べます。
（毎月１日以降にQRコードからリンク先への遷移が可能となります）

Web「翼の王国」はこちらから→
https://tsubasa.ana.co.jp/

アプリ版「翼の王国」

機内誌「翼の王国」はご搭乗の有無にかかわらず、どなたでも時間や場所を問わず、ご自身のデジタル端末からダウンロードしてお楽しみいただけます。

※ANA公式モバイルアプリ「ANA」のダウンロードが必要です。
※過去1年分のバックナンバーが閲覧可能です。

←「ANA」アプリのダウンロードはこちらから

STEP 1 「ANA」アプリを立ち上げる ▶ STEP 2 翼の王国・新聞・雑誌を開く ▶ STEP 3 コンテンツを選択 ▶ STEP 4 ダウンロードしてコンテンツをお楽しみください

翼と見る夢

是枝裕和（映画監督）

夜明けの大聖堂

初めて飛行機に乗ったのは25歳の時だった。アリタリア航空。テレビの番組制作を始めて間もなく1年。自ら書いた企画書のアイデアが採用され、放送されることになった。毎週放送のクイズ番組だったし、もちろん何のキャリアもない僕はアシスタント・ディレクターというポジションだったけれど、さすがに胸が躍った。

企画書は、中世イタリアにおける最も著名な聖人のひとり、「アッシジの聖フランチェスコ」についてだった。出会いは中学生の時にさかのぼる。当時、自宅のテレビで映画を観ることは映画好きの母の影響もあって習慣になっていた。そこでフランコ・ゼフィレッリ監督が撮った『ブラザー・サン シスター・ムーン』という、聖フランチェスコの半生を描いた映画を観た。

「ブラザー・サン シスター・ムーン」とは、華美な教会の中ではなく、太陽を兄弟に月を姉妹に生きようと、信仰の原初の形への回帰を訴えた彼自身の言葉だ。今振り返ってみて映画として優れているかどうかはともかく、当時の僕にとっては愛読していた宮沢賢治と同じくらい、価値観を大きく揺さぶられる作品だった。以来、映画館でリバイバル上映があれば駆けつけ、雑誌『ロードショー』のページを切り抜いてファイルに入れ、部屋にポスターを貼り、宗教にはまったのではないかと周囲から心配された。

番組のメインテーマは放送が2月ということもあって、主役はチョコレート。つまり聖バレンタインであって、聖フランチェスコはほんの1コーナーの扱いだった。それでも夢にまで見たアッシジを訪れるというだけで、何だかすでに夢が叶ったような気がしていた。

しかし、この撮影には思いもよらないアクシデントが次々に襲いかかった。まず、担当ディレクターが前の番組の仕上げが間に合わず、「ロケハンは是枝君ひとりで行ってきてよ」ということになった。びっくりした。だってこのクイズ番組は当時会社の売上の3分の1を占める人気番組で、ゴールデンタイムの放送だ。かくいう僕はまだ新入社員の配属として参加したばかりの下っ端。企画の一部が採用されたからとはいえ、それは無謀というものだ。と、内心はそう思っていたのだけれど、東京にいたらいたで「無能だ」「使えない」「暗くなる」という、今だったら人格否定のハラスメントで一発レッドカードのような言葉を連日連夜浴びせられていたので、それよりはまだましか、もうなるようになれと、僕は飛行機に飛び乗った。

到着した空港がローマだったかミラノだったかもはっきりしないのだが、僕は迎えに来たイタリア人ドライバーと日本人のコーディネーターの女性と車に乗り、ひたすら北へ北へと移動した。それまでロケハンの経験がなく、いったい何をどの程度準備したらいいのか皆目わからないまま1週間ほどの旅を終え、「あとは撮影で」と挨拶して東京に戻った。覚えているのは、機内食で出されたラザニア（当然エコノミークラス）が抜群に美味しかったことと、イタリア人スタッフはどんなに予定が詰まっていても食事を短く切り上げてはいけないという教訓を得たことくらいであった（「移動の車内で食べるサンドイッチなど食事とは呼ばない」と叱られた）。

その後、ミステリーハンターと呼ばれていたレポーターさんと

『ブラザー・サン シスター・ムーン』
（フランコ・ゼフィレッリ監督：1972年）
写真：Album／アフロ

ディレクター、カメラマン等と一緒に再び本番のロケに再訪した時、コーディネーターの女性はすでに会社を辞めており（上司と喧嘩をしたらしい）、ドライバーはお母さんが亡くなったと連絡が入ってロケ2日目にローマに戻ってしまった。誰に文句を言うわけにもいかないこの事態で、初対面のドライバーは道に迷い、遅れて取材先に到着すると「今シエスタ中」と門前払い。ロケハンで約束した準備はほとんどできておらず、「いったいお前は1週間何をしていたのだ」という冷たい視線を浴び続けることになる。今思い出しても人生、下から3番目くらいに辛い経験だったのだが、これをワーストワンに選べない出来事が実は僕を待っていた。

　胃の痛くなるような撮影が終わっていったんホテルに戻ったあと、深夜のアッシジの街に僕は散歩に出た。目的地があったわけではない。しかし、とにかくひとりになって昼の撮影の辛さを忘れたかった。歩いていたら声を掛けられた。青年だった。大学生だろうか。イタリア語はまったくわからない。でもきっと「どっから来た？」「何しに？」と訊いているのだろうと思って、「フロムジャパン」「ジャポネーゼ」「シューティング」と身振り手振りで答えたら、何となく伝わった。

　にわかに自信を深めた僕は、「自分は映画が大好きで、中でもイタリア映画が好きなんだ」と話した。キョトンとしているので、ゼフィレッリの名前と『ブラザー・サン シスター・ムーン』というタイトルを告げた。駄目だ、通じない。仕方なく、映画の中でドノヴァンという歌手が歌っていたテーマ曲を口ずさんだ。やはり駄目だった（音痴だからだろうか。無理して歌わなきゃよかった）。

　自分の家へ帰るのだろう、彼は分かれ道まで来て、手を振った。僕は彼に「ソーニョドーロ」とイタリア語で声をかけた。これはあるテレビドラマの中でイタリアを旅する主人公が口にする別れの言葉、「黄金の夢を」という意味だ。日本語だったら絶対に口にできないだろう。しかし通じなかったのか、やはり一言も発さずに彼は暗闇に消えていった。寂しかった。このままではホテルに帰れないなあと思い、僕はさらに街を歩くことにした。こうなったら夜明けをフランチェスコ大聖堂の前で迎えてやれと、街の道路標識を頼りに坂を登った。辿り着いた大聖堂は高台にあって、吹き抜ける風が凍るほど冷たかった。

　何時頃だったか、ようやく空が少しずつ白み始め、大聖堂の輪郭がくっきりと藍色の空に浮き上がった。その時、眼下に広がる街一面に立ち込めていた霧が少しずつ薄くなり、その覆いの隙間から石造りの建物や、小さな教会や塔が姿を現し始めた。自分が空の上にいて、雲間から街を見下ろしているような錯覚をおぼえた。何の信仰もない僕でさえ、この風景には人智を超えた存在を感じざるを得なかった。救われた、と思った。来てよかった、と、そう思った。

　あんまり感動したものだから、カメラマンに無理を言って翌朝、霧の立ち込めるアッシジの夜明けの風景を撮影してもらった。この時の画はそれはそれで美しかったのだけれど、ただそれだけだった。前日にひとりで凍えながら見たものとはまったく別物だった。

　カメラでは撮れないものがあるのか？

　そんな本質的な問いが、自分の中に深く刻まれた。

　この出来事から35年が経った。その間に数えきれないくらいたくさんの飛行機に乗って、50近い国々を訪れたけれど、いまだにこの初体験を超える風景とも、あの時のラザニアを超える機内食とも出合えていない。

是枝裕和「夜明けの大聖堂」

→目次に戻る

Hirokazu Koreeda

1962年、東京都出身。95年、『幻の光』で映画監督デビュー。2004年、『誰も知らない』でカンヌ国際映画祭「最優秀男優賞(柳楽優弥)」、13年の『そして父になる』で同映画祭「審査員賞」、18年の『万引き家族』で同映画祭「パルム・ドール」を受賞。脚本家・坂元裕二との初タッグとなった『怪物』が6月2日より全国公開。

サン・フランチェスコ大聖堂(イタリア:アッシジ)　写真:アフロ

社員が見つけた！ Local Premium 通信 vol.8

絶品フードに美食レストラン、
隠れた絶景から伝統を受け継ぐ逸品まで……。
世界各国・日本各地を飛び回る ANAグループ社員が
“ちょっと特別”な口コミ情報をお届けします。

大自然と融合した 離島のラグジュアリーホテル

長崎・福江島

長崎県五島列島の福江島に2022年の夏にオープンしたホテル『五島リトリートray』がおすすめです。目の前には溶岩石からできた鐙瀬(あぶんぜ)海岸が、また夜になると満天の星も広がり、手つかずの大自然のなか自分と向き合う時間を過ごすことのできる場所です。ホテルで提供される地産にこだわった食事やお酒も楽しみのひとつ。心にも体にも栄養補給をしに、ぜひ福江島に足を運んでみてください！

水野 雅代／みずの まさよ　客室乗務員。出向中に長崎県五島市の地域活性化事業に携わった経験から五島列島の大ファンに。趣味は街歩き。日頃から新たなお店の開拓を楽しんでいる。

熊本・南阿蘇村/高森町

全線復旧のトロッコ列車で 広大な自然を堪能！

熊本県を走る南阿蘇鉄道は、2016年4月に起こった熊本地震の影響で立野駅〜中松駅間の約10キロが不通となっていましたが、今年７月に復旧工事を終え、約７年ぶりに全線運転を再開します。阿蘇の雄大な自然の中を走るトロッコ列車は爽快です。JRの乗り入れも予定され、今年３月にリニューアルしたばかりの熊本空港からのアクセスも良くなりました。この夏はトロッコ列車の旅をお楽しみください。

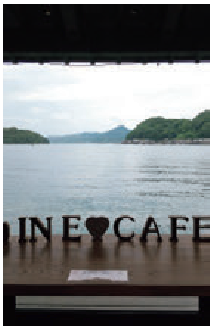
後藤 雅子／ごとう まさこ　フライトオペレーションセンター業務推進部乗務サポートチームにて、乗員の勤務管理や運航監視を担当。趣味は読書とキャンプ等アウトドア全般。温泉巡りも大好き。

「日本のベネチア」 と呼ばれる舟屋の絶景

京都・伊根町

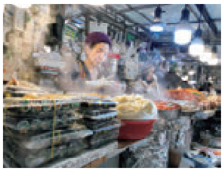
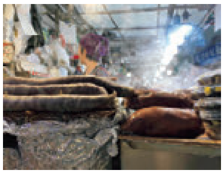
京都府の北部で、市内から車で約２時間のところにある与謝郡伊根町は、海の上に浮かぶように建つ「舟屋」が有名な人気の観光スポットです。舟屋とは、１階が船着き場で２階が住居の建物で、昔ながらの懐かしさを残しつつ、今ではカフェやレストランとしてリノベーションされており、非日常感を味わうことのできる場所。エメラルドグリーンの海と水に浮かぶ舟屋の絶景をぜひ見に来てください。

呉 玲知／ご れいち　京都府出身で現在はライフサービス事業部・事業推進チームでマイル提携事業を担当。趣味は弾丸旅行とウォーキング。毎日３キロの道のりを徒歩通勤中。



社員が見つけた!

Local Premium 通信 vol.8

食べ歩きが楽しい歴史ある巨大市場

○ 韓国・ソウル

ソウル市内の中心部にあり100年以上の歴史を誇る広蔵市場（カンジャンシジャン）がおすすめです。韓国でも屈指の巨大市場は「ソウルの台所」とも呼ばれ、ローカルな味と雰囲気を一度に味わうことができるため、渡韓したらマストで足を運ぶ場所。どの店も美味しいので、迷ったら直感で飛び入り入店してみましょう。オモニの味と温かな雰囲気、至る所からあがる美味しそうな湯気が出迎えてくれますよ。

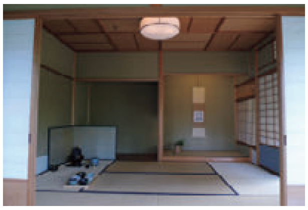
髙山 晴香／たかやま はるか　客室乗務員。A380ホノルル路線を担当し、月に２度ほど渡米。ステイ先や休日の旅先ではサイクリングや美味しいもの巡り、最新のトレンド探しと愛犬との散歩が趣味。

異国の茶室で感じる日本の侘び寂び

○ スウェーデン・ストックホルム

スウェーデンのストックホルムには、知る人ぞ知るヨーロッパで唯一の茶事のための庭がある本格的な茶室『瑞暉亭（ずいきてい）』があります。日本独自の美意識を伝えるこの場所には、日本文化に興味のある多くのスウェーデン人たちだけでなく、他国からの観光客の姿も。5～10月には一般公開され、定期的に茶会も開催予定です。周辺には多くの博物館もあり、散策しつつ巡って楽しむのが私のおすすめコースです。

エドルード 恵／えどるーど めぐみ　新規就航予定のストックホルム支店で総務を担当。休日には絵を描いたり、自然の中を散策したり、娘とのんびり過ごすことが好き。



市場の２階にあるレストランで絶品料理に舌鼓！

○ フランス・トゥールーズ

フランスの南西部にあるトゥールーズは、航空機の製造・販売を行うエアバスの本社と工場があることでもお馴染みの都市。その中心部にあるビクトル・ユゴー市場の２階にある『Au Bon Graillou』というレストランが大好きです。１階の市場で仕入れた新鮮な食材を使った絶品料理の数々は、地元の方々にも人気。生ハムに鴨砂肝のコンフィが添えられたサラダと魚の鉄板焼き、最後にデザートのタルトを食べれば大満足間違いなしです。

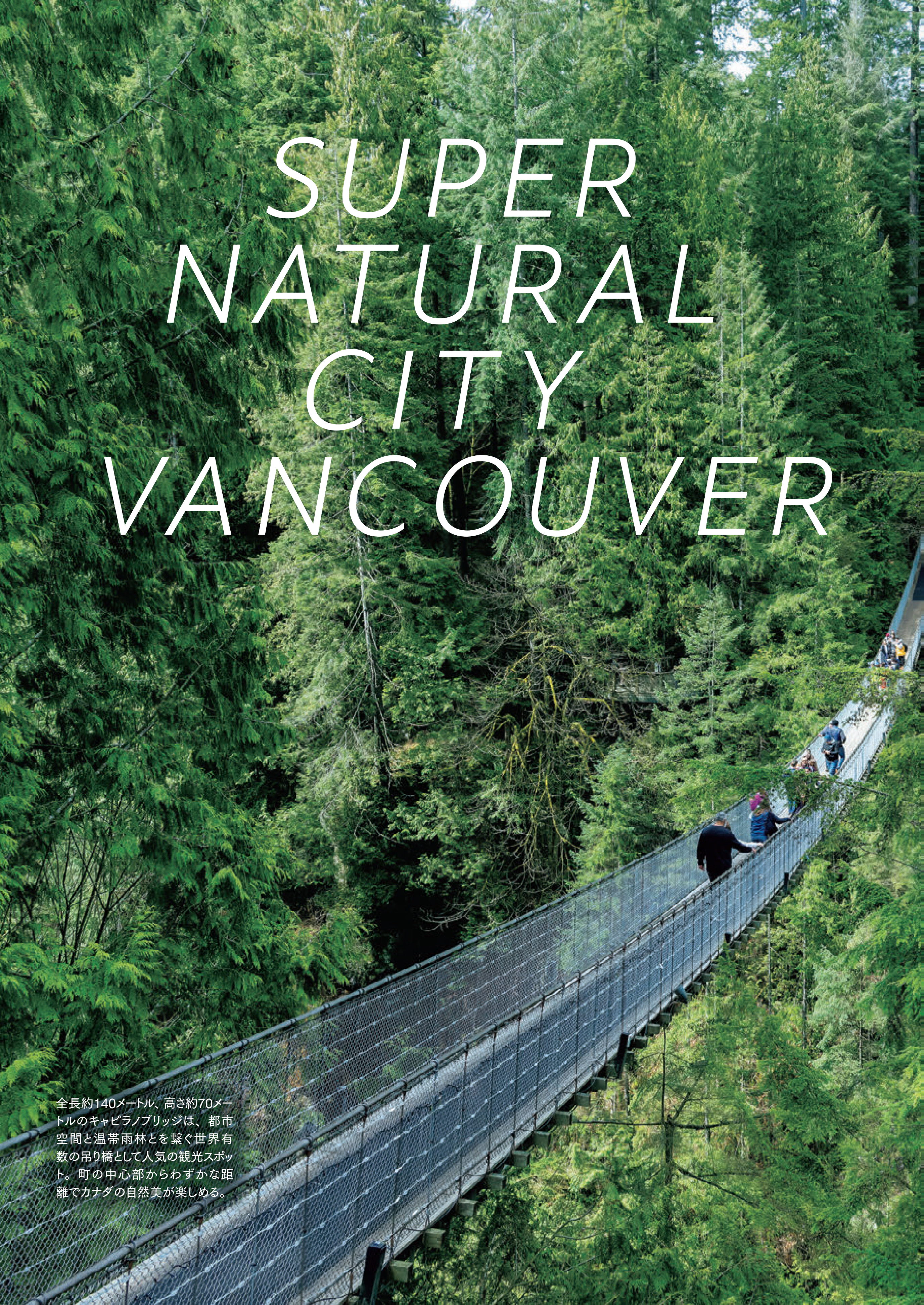
山根 和也／やまね かずや　整備士。羽田空港近くの総合トレーニングセンター「ANA Blue Base」にて、整備士の国家資格取得に関わる訓練教官を務めている。趣味はグライダーと音楽鑑賞。

自然と共存する都市 バンクーバー

カナダの西海岸に位置するバンクーバー。人口約70万人が暮らし、カナダで最も人口密度が高いといわれている。しかしながら自然と都市とが共存する魅力的な美しい町として知られ、カナダ人にとって「一度は住んでみたい」町でもある。商業地区に隣接するウォーターフロントエリアやスタンレーパークは住民たちの誇りでもあり、人々は緑豊かな公園や自然保護区を生活の一部の場として捉え、親しんでいる。また、バンクーバーの先に浮かぶガルフ諸島にはオーガニックファーマーやアーティスト、ナチュラリストたちが移り住み、独自の文化を育んでいる。バンクーバーとその先の島の自然豊かな暮らしに触れ、都市と自然とのあり方、暮らし方のヒントと生き方を探る。

写真：秋田大輔　取材・文：山下マヌー　編集：高田真莉絵
コーディネーション：長谷川和人　撮影協力：カナダ観光局

SUPER NATURAL CITY VANCOUVER



全長約140メートル、高さ約70メートルのキャピラノブリッジは、都市空間と温帯雨林とを繋ぐ世界有数の吊り橋として人気の観光スポット。町の中心部からわずかな距離でカナダの自然美が楽しめる。

CITY MEETS THE PARK

住民たちの誇り
スタンレーパーク

バンクーバーのシンボル的存在である、ライオンズゲートブリッジ（全長約1.8キロ、高さ約70メートル）の歩道から見たバンクーバー。都市と公園とが一体化している様子がよくわかる。

「この町に暮らす皆がバンクーバーを大好きで、その理由の一つが『豊かな自然』。都市の隣にラグーンがあって海も森もある。仕事前でも仕事が終わってからでも、歩いて来られるし自転車でも来られる。泳いだりトレッキングをしたりジョギングをしたり、カヌーを漕いだりセイリングを楽しんだり。バンクーバーは様々な過ごし方が楽しめる素敵な場所なのです」（スタンレーパーク生態学協会・オリビアさん）。

ダウンタウンからウォーターフロントエリア、スタンレーパークにかけて美しい景観を見せるバンクーバー。この景観を守るため、住民たちによって様々な取り組みが行われている。「世界一グリーンな都市」を目指すことを決めたバンクーバーでは、環境保護活動に参加する住民の数も多い。世界各地で都市と自然とのバランスを図る試みが行われているが、うまくいっている場所は多いとはいえない。そんな中、何故ここでは理想を追い求めることができているのか？ スタンレーパーク生態学協会のトリシアさんとオリビアさんにそのわけを聞いてみた。

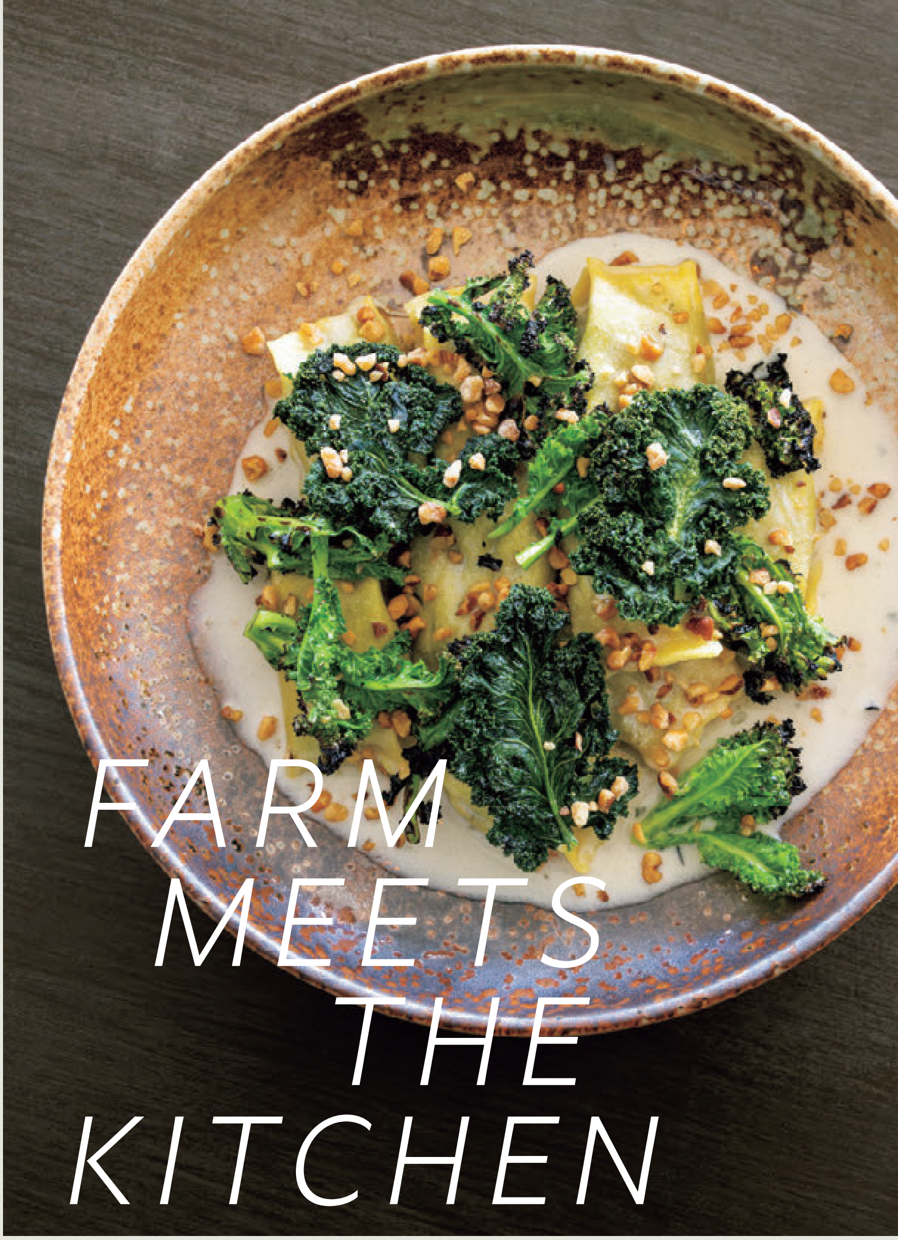
「スタンレーパークはダウンタウンの商業地区と同じ面積があるにもかかわらず、『そんなに広い公園が必要なのか』『開発したほうがいい』という声が一切ありません。皆この公園の価値をよくわかっていて、『宝物』のように思っている。そうでなければ、年間1800万人もの人が訪れることはありません。アクティビティ好きな人も多く、逆に『まだ足りないじゃないか。もっと増やそう』という声があるくらいです。バンクーバーに暮らす人々にとって、緑と海は常にあるもので、なくてはならないものだと考えている人が多い。だからみんなが自分のこととして、この町を守ろうとしているのです」（オリビアさん）。

今回の行程：日本（羽田）からANA直行便でバンクーバー。ボウエン島へはバンクーバーのホースシュー・ベイからフェリーで約20分。ソルトスプリング島へはツワッセンから同約90分。

BOTANIST
1038 Canada Place,
Vancouver
https://www.botanistrestaurant.com

オーシャンワイズ、フードマイレージに積極的に取り組む。バンクーバーを中心に北米ノースウエストエリアの食材からインスパイアされた料理を提供。料理に使用する肉、野菜、フルーツの9割を近隣から取り寄せる。

エグゼクティブシェフたちがホテルのガーデンで養蜂を行い、数十種類の野菜やリンゴの木などを育て料理に使用。「この素晴らしい環境にいると、サステナブルとか環境とか、そういうことを考えざるを得なくなるんです」（アダムさん）。



FARM MEETS THE KITCHEN

地元の生産者から直接仕入れた食材を調理 地産地消の考えが根づいている町

FOLKE
2585 W Broadway,
Vancouver
https://www.folkerestaurant.com/

自然に親しむことが大好きなバンクーバーの人々は、オーガニック食品や食事への意識も高い。FOLKEのような地元の農家から直接仕入れたオーガニック野菜や果物を使ったレストランで、ベジタリアンやビーガンなど環境に配慮した食生活を好む人々も多い。健康を意識すれば環境にやさしい生活を送ることを目指すようになるのは必然ともいえる。

気軽にオーガニック食材を買える
肩肘張らない開かれた場所

Harvest Community Foods

243 Union Street, Vancouver
https://www.harvestunion.ca

ローカルファーマーたちのサポートをしようと始めたCSA（コミュニティサポーテッドアグリカルチャー）の拠点となるヌードルショップ。それぞれの農家が野菜を持ち寄り毎週木曜日に販売。野菜だけ買いに来てもいいしヌードルを食べるだけでもOK。オーナーのアンドレア・カールソンさんはミシュラン星付き店、Burdock & Coのシェフ。

Fairmont Waterfront

900 Canada Place Way, Vancouver
https://www.fairmont.com/waterfront-vancouver/

HAPPY ISLAND BOWEN

自由で豊かな島時間
生き生きとした自然を感じて

ガルフ諸島は氷河時代の終わりに、海面が上昇する過程で形成された島々。これらの島々は、バンクーバー島の東に位置し、ジョージア海峡とジョンストン海峡の間に点在。一部は国立公園に指定されている。かつては先住民族のコーストサリッシュ民族や、その他の先住民族が生活していた島々でもある。

バンクーバーの沿岸に浮かぶガルフ諸島。それぞれの島には独特の文化とコミュニティが形成されている。彼らのレイドバックした生活スタイルや島の自然に触れに、ぜひガルフ諸島を訪れることを勧める。バンクーバーからフェリーで約20分、最も手軽に行ける島がボウエン島。約3500人が暮らすこの島には、美しい森林や海岸線、山々があり、釣りやハイキング、キャンプなどのアウトドア活動に最適な場所。人々はお互いを支え合う温かい雰囲気を持っており、観光客にもフレンドリー。美しい自然に恵まれた暮らし、コミュニティの強さが島民たちに幸福感をもたらしてくれる、「Happy Island」ボウエン島。バンクーバーから日帰りでも十分に楽しめるこの島へ、幸せオーラを吸収しに出かけていく。

フェリー乗り場のあるホースシュー・ベイの北側には北米最南端のフィヨルド。太平洋の海流が流れ込む豊かな海域でもありサーモンをはじめ、タラ、ホッケ、ヒラメ、サバなど多種多様な魚が生息。小型モーターボートを自ら操縦（日本の自動車免許でレンタル可能）し海面を滑らせ、数千年前の氷河の世界に思いを馳せてみる。

Tell Your Friends Café

400 Bowen Island Trunk Road, Bowen Island
https://www.facebook.com/tellyourfriendscafe

島のフェリーターミナル（そんな大袈裟なものではないが）の近くにはいくつかの飲食店が並ぶ。こちらの店は島のローカル野菜を使ったサンドイッチが人気。ニュージーランド出身のオーナーに島の魅力を尋ねると「バンクーバーに近いのがいい。日帰りでバンクーバーに行ける距離の島でスローライフができるなんてほかにあるかい？　春や秋にはハイキング、夏は秘密の小さなビーチで泳ぐのが楽しい。子どもを育てるのにも最高の場所だよ」。

マックスウェルの山頂からの風景はお約束の絶景スポット。因みに島民に人気が高い島のスポットはラックル州立公園（左ページ）。

ORGANIC ISLAND SALT SPRING

バンクーバーからフェリーで約90分の位置にある、ソルトスプリング島。島の存在が世の中に知られるようになったのは１９７０年代。ヒッピー

ヒッピー文化が色濃く残る島で
自然と芸術を愛して暮らす

たちがこの島に渡り住み、オーガニック農法やアートなどの創作活動を行うようになったことから。その後、有機農業の普及に力を入れ、オーガニック農産物を扱うマーケットやフェアも島内で開催されるように。１９９０年代には、「オーガニックキャピタル」として注目を浴びるようになったのと同時に、島のコミュニティの持続可能なライフスタイルの発展にも注目が集まった。現在、島の住民は約１万人。当時のいわゆるフラワーチルドレン的なヒッピーの姿は少なくなったものの、オーガニック農業に取り組む農家や自然食品店などが多く存在。ヒッピーたちはまた、アート活動も盛んに行っていたこともあり、彼らの自由な作風と島の空気と自然とが評判となり、多くのアーティストたちが島に移住し、独自の作品を創作している。

ファームマーケットは人々を繋ぐコミュニティスペース

Pipe Rabbit Farm

181 McLennan Drive Salt Spring Island

「ストレスだらけの毎日が嫌になって」と、都会でソフトウェア関連の仕事をしていたご主人と、教師をしていた奥さんのシュローダー夫妻がビクトリアからこの島にやってきたのは20年前。現在、ご主人は大工とパン作りを、奥さんはファーマーに転身。毎週金曜日、自分たちの作ったパンや野菜のほか、近所の人の作ったジャム、チョコレート、子どもたちが焼いたクッキーなどを並べ、小さなマーケットを開いている。「モノを売るだけでなく皆が繋がれるコミュニティプレイスの場を作ろうと思って。この島にはコミュニティがたくさんあって、外から来た人でもすぐに馴染めてとても住みやすい島ですよ。もちろん、観光客の皆さんも大歓迎」。ところでファームにLOVEと書いた理由は？ 「この上が水上飛行機の定期航路になっているので、島に来る人々が機内から見てくれたらいいなと思って」。

Salt Spring Island Cheese

285 Reynolds Rd, Salt Spring Island
https://saltspringcheese.ca

旅行で島に来て一目惚れ。トロントでシェフをしていたオーナーが島に渡ってきたのが三十数年前。当初は羊のファームを始めるつもりだったが、島に咲く美しい植物を見てアイデアが浮かんだのがきっかけとなり、現在のチーズ作りを始めたという。使っている島の食材の種類は12種類。ピークシーズンには島のサタデーマーケットに出店。

Bodega Gallery Art & Ceramics

131 Demetri Way, Salt Spring Island
http://bodegagallery.com

蜂蜜と絵具を混ぜたオリジナルの色で絵を描く画家のローランドさんと、鎌倉出身の陶芸家であるかすみさん夫妻が、ガルフ諸島のガリアノ島からソルトスプリング島に移ってきたのは5年前。島に移ったきっかけは、「以前の島があまりにも田舎すぎたから」。島の木々や花々、そして季節ごとに変わる海や森の表情など、豊かな自然はアーティストにとって創作意欲を駆り立てるものであると話す。特にインスピレーションを得られる場所として、「ラックル州立公園はとても美しい海岸線がある場所」だと言う。二人の作品はサタデーマーケットで購入可能。

Wisteria Guest House

224 Park Drive,
Salt Spring Island
https://www.wisteriaguesthouse.com

NYのフォーシーズンズホテルなどでスーシェフを務めていた妻のビバリーさんと、ホテルのマネージメントをしていた夫のレンさん。二人がこの島でゲストハウスを始めた理由は、「もっと田舎暮らしがしたくて、以前ビバリーさんが住んでいたこともあるこの島に決めた」と言う。観光客には「サタデーマーケット、マックスウェル山頂からの絶景、小さなビーチ、ハイキング。アートと自然を楽しんで」とアドバイスする。

オーナーのタマラさんは15歳の頃に家族で引っ越してきた。当初は「なんでこんな田舎に」と嫌がったものの、「高校で現在の主人に出会ってしまって」、それ以来島に。時々島を外から見てみると、素晴らしいコミュニティや自然など、ここにしかないものがどれだけ大切なのかがわかるという。石鹸作りを始めたのは18年前。ナチュラルソープを作っていた友人からビジネスを引き継がないかと持ちかけられ、決断。素材はオールナチュラル。島に咲くラベンダー、潮や木々などから影響を受けた香りを付け、仕上げた石鹸の種類は100種以上。

Island Soap Co.

215 Margolin Drive, Salt Spring Island
https://www.islandsoapco.ca

→目次に戻る

「30年以上マーケットに携わってきたが、相変わらずクオリティは高い。これからも出店の条件である『Make it. Bake it. Grow it』を忠実に守っていくよ」（マーケットのディレクター・アルベロさん）。

ソルトスプリング島の魅力を体感するには、4月から10月の間の毎週土曜日に開催されるサタデーマーケットに行くのがよい。「カナダで最も人を集める」「カナダ一個性的」などと形容されるのは大袈裟ではない。島の「特産品」であるオーガニック農法により作られた季節ごとの農作物、パンやチーズなど手作り製品の数々、個性的なアート。そしてなにより出店者の方々が個性的で魅力的。「ユニークで温かい島のコミュニティ」を身近に感じられるに違いない。

島の住人のほとんどが外から渡ってきた人々。それもカナダ国内だけでなく日本も含む世界各地からやってきた、ある意味メルティングポット状態の島（それはバンクーバーも同じなのだが）。この小さな島で皆がうまくやっているというのは、紛争が絶えない地球規模で考えたらある意味奇跡ともいえる。だがしかし、ここでは皆がLOVEとPEACEに包まれ心豊かに生活しているのは確かなのだ。これからベストシーズンを迎えるバンクーバーとその先のガルフ諸島。旅リストにぜひ加えておくべき場所。

誰もが暮らしやすい島だが、「この島に不向きな人は？」とインタビューした皆に聞いてみた。答えは同じ「せっかちな人」。ここにはSST（ソルトスプリングタイム）という特別な時間が流れているのだ。

Salt Spring Market

Centennial Park,
Salt Spring Island
https://www.saltspringmarket.com

◀「カナダ特集」はWeb『翼の王国』でもお楽しみいただけます。本誌未掲載のWeb限定記事もぜひご覧ください。

花空遊愉

花と出会う、花と遊ぶ。

vol.8

今月の花

アンスリウム

原産国　コロンビア

装花・文　赤井 勝

熱帯原産のアンスリウム。トロピカルな雰囲気を放つ個性的な花容で、日本でも人気の観葉植物です。

ご存知の方もいると思いますが、この花の、色鮮やかな花びらのように見える部分は「仏炎苞(ぶつえんほう)」と呼ばれ、葉が色付き変化したもの。中央の軸にある小さな粒々の一つひとつが本当の花で、「肉穂花序(にくすいかじょ)」と呼ばれています。この植物がこのような形になったのは、生存競争の厳しい自然界のなか、少しでも存在をアピールして昆虫を集め、受粉を促すためだと考えられています。

40年ほど前、市場で初めてこの花を見つけたときは、私もこの花の派手な姿に驚かされました。しかし、その構造や成り立ちを知るなかで、命を繋ぐため懸命に進化を続けたアンスリウムの健気さに胸を打たれ、私はいつしか、愛おしさすら覚えていました。

そして今回。私はこの花の数百年後、進化のその先を想像しながら、このブーケを作りました。白い苞(ほう)に紫の花序(かじょ)で、全体を〝一輪の花〟に見立てました。都会に移り、エレガントでソフィスティケイトされた姿へと変化した未来のアンスリウム……。そんなイメージを皆さんと共有できたなら、花人としてこれ以上に嬉しいことはありません。

赤井 勝／あかい まさる
65年、大阪生まれ。花を通じ心を伝える自らを「花人」と称し、自身の飾る花を「装花」と呼ぶ。08年、北海道洞爺湖サミット会場を花で飾り、09年、ローマ法王ベネディクト16世にブーケを献上。13年、伊勢神宮式年遷宮では献花奉納し、17年、フランスのルーブル王宮内パリ装飾美術館で開催の「JAPAN PRESENTATION in PARIS」でも桜の装花を担当。

パラダイス山元の

快適な空だけの旅 Vol.9

特別塗装機でアガる

イラストレーション／ソリマチアキラ

私が子どものころは、みんな夢見がちだった。周囲の友達は、将来の夢はパイロット、女の子はスチュワーデスなどと軽々しく小学校の卒業文集に記していた時代。今よりもテレビの影響が大きかった。卒業生全員の進路を確認したわけではないが、飛行機に乗務しているなんていう同窓の話はこれまで聞いたことがないので、夢が夢のままで終わってしまった人がほとんどだったということだろう。私もその一人だ。

幼少のころから絵を描いたり、粘土で工作したりするのが好きで、その後どっぷりとプラモデルや模型飛行機づくりにハマっていた私が今でも感動を引きずっているのが、累計搭乗者数5億人突破を記念して機体デザインを募集、小学6年生の女の子の応募作品が採用され、ボーイング747-400Dに描かれた「空飛ぶクジラ」の登場だ。

→目次に戻る

応募条件の小中学生の年齢から既に相当経過していたため、惜しくも応募は叶わなかったが、審査発表、初就航まで目が離せなくなった。就航後時刻表を頼りに、空飛ぶクジラに乗ることだけが目的で予約・発券した。当時購入した関連グッズは、今でも大事に飾っている。空港の展望デッキで飛行機を愛（め）でるという行為に及ぶきっかけにもなった。

当時、外国の航空会社でも、ここまで大胆なデザインの特別塗装機は存在しなかっただけに、世界中の飛行機ファンから注目を集めた機体だった。

ANAは以後、様々なキャラクターとライセンス契約を交わし、数多くの特別塗装機が誕生。STAR WARS™ JETや鬼滅の刃®など、現在ANAで運航中の特別塗装機に偶然搭乗すると、つい嬉しくなって頬が緩んでしまう。逆に隣のスポットに停（と）まっていたりすると、猛烈に地団駄を踏んでみたり。

今月から投入される〝ピカチュウジェットNH〟に乗りたい。搭乗口付近や展望デッキで子どもたちのはしゃぐ姿が見られそうだ。特別塗装機をバックに撮った家族旅行の写真がきっかけで、航空業界に将来の目標を据える若者が増えるといいな。少子化の今、子どもたちの夢や希望、期待に応えることも航空会社の使命かと。夢も希望もしぼみかけているオジサンでも、眺めて乗ってワクワクする機体が子どもの手によるものだったりすると、さらにアガりそうだ。

搭乗しなくとも、外から眺めるだけで充分に楽しい特別塗装機だが、実は専用の紙コップとか、ヘッドレストカバーが用意されていて、CAさんも機内サービス時にオリジナル柄のエプロンに身を包む。

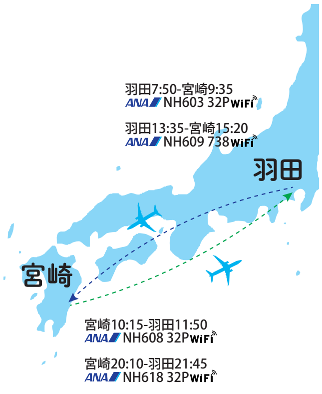
〝ピカチュウジェットNH〟では、オリジナルグッズの機内販売もあるらしい。嬉しい！

〜つづく

パラダイス山元の 空港巡礼

【宮崎空港】KMI

WBCで〝侍ジャパン〟の合宿地として注目の的になった宮崎空港は、プロ野球のキャンプ地、ゴルフトーナメントの開催地、国際コンベンションの玄関口として年中賑わっている。滑走路を挟んで旅客ターミナルの反対側には、国が設立した唯一の公的エアライン・パイロット養成機関「航空大学校」の校舎、格納庫がある。これまで4千人以上の卒業生を送り出し、航空会社のパイロットなどとして活躍している。校内の見学はできないが、訓練機の離発着風景は、空港ターミナル屋上の展望公園「エアプレインパーク」から見ることができる。航空大学校で使用したビーチクラフト式 C90A型（キングエア）の実機も展示されている。夜間はピンク色に輝く「宮崎ブーゲンビリア空港」のロゴサインと共に〝映えるデートスポット〟として人気。宇都宮、浜松を抑えて2年連続餃子の年間購入頻度と支出金額で全国1位となった宮崎餃子。売店に並ぶ有名餃子店の冷凍餃子と、宮崎完熟マンゴーが、パラダイス山元の推し。



パラダイス山元：プロ搭乗客。ANAミリオンマイラー。餃子レストラン「荻窪餃子 蔓餃苑」オーナーシェフ。NHK Eテレ6月・7月『趣味どきっ！』「広がれ！餃子キングダム」（毎週月曜放送）に出演中。著書に『うまい餃子』『読む餃子』『餃子の王様 最強レシピ』、英語版餃子レシピ本『GYOZA』『パラダイス山元の飛行機の乗り方』などがある。twitter : @mambon

萩 *Hagi* 夏みかん物語

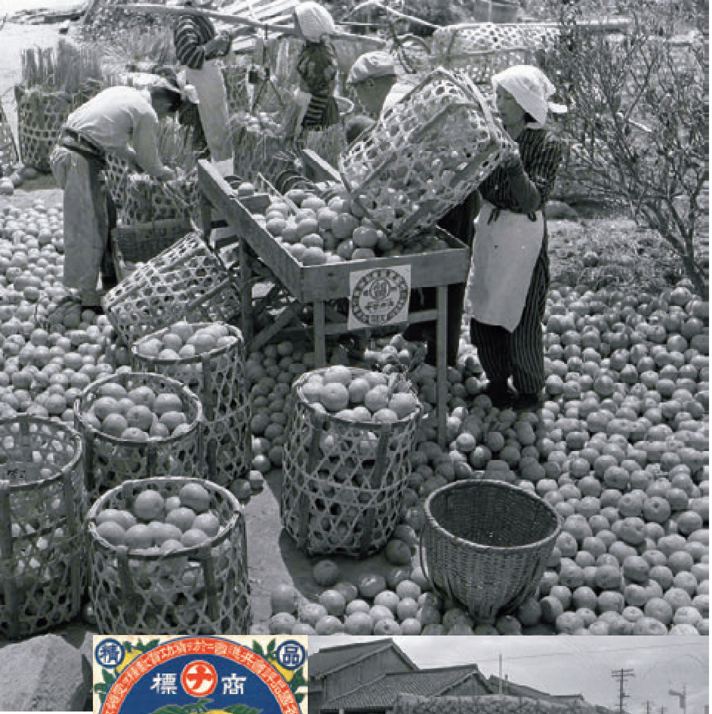
山口県の北部に位置する萩といえば、吉田松陰、高杉晋作、そして伊藤博文に代表される長州ファイブなど、幕末から明治維新、さらには明治期にかけて活躍した偉人のイメージが強い。実は明治維新からほどなく、萩では日本で初めて夏みかんの経済栽培をスタートさせている。今でも萩のまちを歩けば、いたるところに夏みかんがたわわに実り、5月上旬には白い花を咲かせて、萩のまち全体が甘く爽やかな香りに包まれる。萩は夏みかんの町なのだ。そんな萩と夏みかんの物語を、過去から現在、そして未来へと辿（たど）ってみたい。

写真：関 めぐみ　取材・文・編集：和田紀子

夏みかんの学名は「Citrus Natsudaidai（シトラス・ナツダイダイ）」。5月に花が咲き、秋から青い実をつけ、花が散った直後から次第に黄色く色づいて、翌年の初夏に旬を迎える。6月はまさに夏みかんがおいしい季節。かつて萩の人たちは「夏橙（なつだいだい）」と呼び、「夏みかん」と呼ばれるようになったのは、1885（明治18）年から。

萩のまちを歩いていると いたるところに 夏みかんが

かつて武家屋敷が並んでいた堀内地区や平安古（ひやこ）地区を歩けば、土塀や白壁から夏みかんの黄金色の実が顔をのぞかせている。その風景は昔も今も変わらない。



1889（明治22）年、夏みかんの仲買商たちは組合を作り、「長州本場萩夏蜜柑」としてブランド化。ラベルを貼り、山口県内のみならず、北九州、広島、京阪神、東京にも出荷。昭和30年頃までは、竹で編んだ橙篭に夏みかんを入れて運んでいた。資料提供：萩博物館

萩で夏みかん栽培を勧めた旧萩藩士・小幡高政は、自ら率先して自宅の庭で栽培を行い、夏みかん栽培の苦労を記した「橙園之記」碑を建てた。現在は「かんきつ公園」となり、広大な敷地に柑橘類10種類約380本の木が植えられている。

夏みかんは萩の救世主だった

土塀越しにのぞく黄金色の夏みかんは、萩を代表する景観のひとつ。実はこの風景が形作られたのは明治維新後。江戸時代に毛利藩の城下町として栄えた萩だが、明治維新で禄を失い、生活に困窮する士族を救済する目的で1876（明治9）年から夏みかんの栽培が始まった。

「もともと武家屋敷の敷地には数本ずつ植えられていて、秋頃に大きくなる実を搾って酢として用いていました。あるとき、翌夏まで実をとらずにおくと、黄色く甘くなって食べられることがわかり、手をかけなくても大きくなることから、日本で初めて果物として大々的に栽培しようとなったのです。20年ほどで町全体にまで広がり、夏みかん5個が米1升分と同じ値で取り引きされ、明治30〜40年代には、生産額が萩町の年間予算の8倍にまでなったとか。夏みかんの木が家に3本あれば、子どもを上級学校に通わせることができたともいわれています」と萩博物館の清水満幸さん。とはいえ、夏みかん栽培が主要産業として萩の経済を支えたのは1960年代まで。それ以降は、朽ちた土塀に夏みかんがぶら下がる景色が観光客に人気となり、今度は観光資源としての役割を果たすようになった。

「夏みかんは、まさに萩の救世主といえるでしょうね」

萩博物館
山口県萩市堀内355
☎ 0838-25-6447

歴史のロマンを感じながら
萩のシンボルを丸ごと味わう

「夏蜜柑丸漬」￥1,458。直径10センチほどの無傷の実を厳選し、丸のまま鬼皮をカンナで1ミリほど削り、ミノで中身をくりぬく。その後、丸ごとの皮を2晩水につけてあく抜きをしてから糖蜜で煮込み、白羊羹を流し込んで蓋をして、羊羹が固まったら表面にグラニュー糖をまぶし、半日落ち着かせてでき上がり。5日かかる全工程はすべて手作業。季節によってはもちろん、ひとつひとつ異なる夏みかんの状態に合わせて加減しながら仕上げていくので、機械では到底無理。まさに職人仕事だ。

右『an・an』1972（昭和47）年2月20日号
左『non-no』1973（昭和48）年6月5日号　資料提供：萩博物館

観光ブームとともに夏みかん菓子が萩名物に

1970（昭和45）年、国鉄（現在のJR）が「ディスカバージャパン」キャンペーンを開始。『an・an』『non-no』などの女性誌でも旅特集が組まれるようになると、多くの観光客が訪れるようになった萩。

「夏みかん菓子は、もともとは地元の人のお茶菓子や就職先への手土産でしたが、観光客の方の萩土産として一気に全国に知られるようになりました。明治維新を背景にした物語に歴史のロマンを感じると、みなさんが萩名物にしてくださったのです」と語るのは、1858（安政5）年創業の老舗「光國本店」の4代目女将、光國良子さん。

初代作右衛門が、夏みかんの皮を砂糖漬けにした「夏乃薫」（現在の「萩乃薫」）を売り出した

夏みかんの皮を砂糖漬けにした「萩乃薫」は、日本版オレンジピール。実型の琥珀かん「松陰の里」との詰め合わせで¥1,296。３代目の光國義太郎さんが昭和初期から作り始めた「夏みかんマーマレード」¥1,026。缶入りのパッケージも愛らしく、お土産にも人気。「３代目の父のときから製法はもちろん、ロゴや包装紙も変えず、商品も増やすことなくやってきました。夏みかんは私の人生そのもの。今は息子が５代目を継いでくれていますので、今後のことは任せています」と４代目女将の光國良子さん。

1880（明治13）年以来、夏みかん菓子ひと筋。なかでも3代目義太郎が1916（大正5）年に考案した「夏蜜柑丸漬」は萩土産の定番。その名の通り、夏みかん丸ごとの迫力はあるが、糖蜜の甘さの中に感じる夏みかんの皮のほろ苦さと白羊羹の上品な甘さの組み合わせは絶妙で、繊細な味わい。

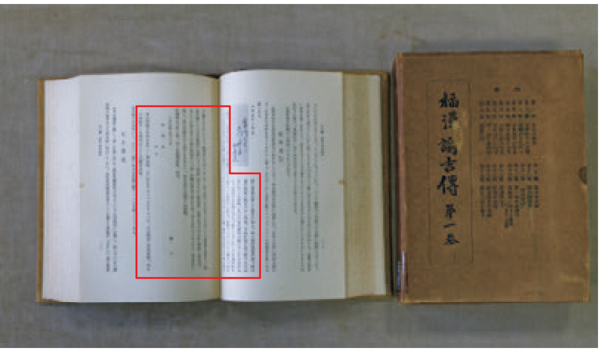
「最近は、若い男の子が箱に入っているのが上品だと言って、バレンタインデーのお返しに買ってくださるのも新鮮で、ありがたいことですね」

光國本店

山口県萩市熊谷町41
☎0838-22-0239

日本初？福沢諭吉が萩の夏みかんでマーマレードを作っていた

福沢諭吉が萩の松岡勇記に宛てた礼状に、到来の夏みかんの皮でマルマレット（マーマレード）を作ったとある（赤枠内）。洋食好きで、日本に初めてカレーを紹介した諭吉なら、マーマレードを作ったのも日本初かも？　資料提供：萩博物館



「萩マルマレット」左からプレーン¥600、てんさい糖¥640、シナモン¥650。「この建物に出合ったとき、ここで紅茶を出したいと思ったんです。紅茶にはスコーンだし、スコーンといえばマーマレードでしょ」と中原万里さん。ティールームでは焼きたてスコーン（2個）¥600を「萩マルマレット」と生クリームで。

無農薬の夏みかんで作る 萩マルマレットは 福沢諭吉へのオマージュ

「あるとき、萩博物館で福沢諭吉の手紙の存在を知り、萩の夏みかんでマーマレードを作っていたことはうれしい驚きでした。日付は明治26年7月2日。もしかしたら日本で最初のマーマレードかもしれない。そう思っただけでワクワクしました。〝マルマレット〟という響きも素敵で、それを名前にいただいて13年前から販売しています」と語るのは、萩城下町でギャラリー&ティールーム「俥宿（くるまやど）天（てん）十平（じゅっぺい）」を営む中原万里さん。江戸時代の旧家に増築された大正時代の洋館で、紅茶と焼きたてのスコーンに自家製マーマレード「萩マルマレット」を添えて提供、瓶詰めも販売している。

「夏みかんと砂糖だけで作るところは諭吉さんと一緒ですが、砂糖は皮と同じくらい『思切て沢山に用い』というのは踏襲せず、甘さは控えめにしています。さらりとしたコンフィチュールに近い仕上がりですが、特別なものではなく、あくまで素人が作る普通の家庭の味。無農薬で栽培している農家さんから夏みかんを分けていただき、毎年3月から8月まで作りますが、手作業なので、ワンシーズンで500~600瓶が精一杯です」

自然の恵みを手作りするからこそ、その時々で味や食感が微妙に違うのも楽しい。

俥宿 天十平
山口県萩市南古萩町33-5
☎0838-26-6474

戦後、夏みかんの一大産地だった鶴江台

三角州の旧萩市街を形成する松本川の対岸が鶴江台。もともとは漁師町だったが、火山系台地のため鉄分とマグネシウムが豊富で、水はけがよく日当たりがいいので、夏みかんが栽培されるように。

坪屋さんの農法は、岡本よりたか氏の自然農法、矢野智徳氏の大地の再生、三浦伸章氏のガッテン農法、ルドルフ・シュタイナー氏のバイオダイナミック農法のいいとこどり。「畑の自然な循環を見守り、果樹自体の生命力を活性化すれば、風味豊かな果物になります」

夏みかんのワイン作りに取り組んでいます

東京都内のイタリア料理やフランス料理のレストランで 15 年働き、ワインに魅せられた坪屋さん。40 歳のときにニュージーランドに渡り、ブドウ栽培とワイン醸造を学んで帰国。山口県やイタリアのワイナリーで経験を積んだ後、2018年に故郷の萩に戻り、夏みかん栽培を始めた。

萩の SORA 果樹園

☎ 080-5610-8412　http://hagi-futoma.com/

夏みかんの畑を守り未来につなげていく

「萩マルマレットは、坪屋さんの夏みかんで作っています。皮はちょっと薄いですが、ものすごく香りがよくて、酸っぱくてピュア。底味があるんです」と中原万里さんが紹介してくれたのが、夏みかん農家の坪屋卓司さん。生まれは萩だが、高校卒業後に故郷を離れ、5年半前に戻ってきた。実家は夏みかん農家ではなく、自宅からほど近い鶴江台に畑を借り、自然な農法で夏みかんを育てている。

「日本全国どこも同じだと思いますが、生産者の高齢化が進み、農家自体が減少しています。糖度の高い果物が好まれる今の時代、酸っぱい夏みかんはかつてのような高値では売れません。マーマレードにするにはさっぱりしておいしいとはいえ、このままでは萩の夏みかん産業は衰退してしまう。自分でおいしい夏みかんを作って、ワインにしようと思いました。夏みかんワインはまだ誰も作っていない未知のジャンル。みんなが飲みたくなるワインができれば、萩に人が集まり、もっと盛り上がっていくのではないかなと」

現在、ワイナリーとして使える施設を市内で探している坪屋さん。食べごろの夏みかんの実をもぎ、皮にナイフで切れ目を入れた瞬間、爽やかな香りが弾(はじ)けるように広がった。実を口に含むと、酸っぱさの中にやさしい甘みがあり、何より力強い味。

この夏みかんで、どんなワインができるのか楽しみでならない。

昔ながらの街並みが残る浜崎地区で夏みかんのデザートを

重要伝統的建造物群保存地区の浜崎には、江戸時代から昭和初期に建てられた伝統的建造物が138棟ある。「舸子176」に面した通りの突き当たりは、かつての浜崎卸売魚市場。電柱も電線もなく、令和とは思えない風景だ。

ベイクドチーズ、カカオクッキー、求肥(ぎゅうひ)、夏みかんのマーマレードをあんこのエスプーマで包んだ「おしるこショコラ」¥550。最後に温かいチョコレートソースをかけて。

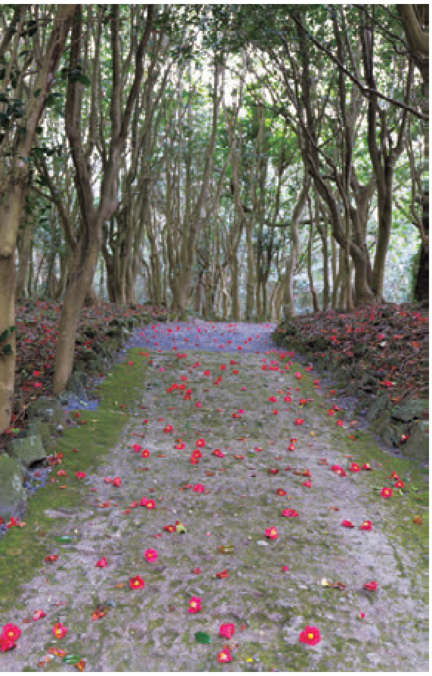
かつては夏みかんの集荷地だった浜崎地区

「今、萩で面白いのが浜崎エリア。新しいスポットがどんどんできて、私がワインのセレクトをして、月に一度ソムリエとして立っている店もあるんです」と夏みかん農家の坪屋卓司さんが教えてくれたのが、築200年の元海産物問屋を改装した「舸子(かこ)176」。趣のある建物で、夏みかんのドリンクやデザートも楽しめる。

日本海に面した浜崎は、江戸時代は北前船の寄港地として、明治期から大正末期までは、夏みかんの積み出し港として栄えた港町。当時の財力をうかがわせる重厚な町家や土蔵が軒を連ねるが、萩城下町とは違い、開かれた風通しのよさを感じるのは商人の町ならでは。そこに今、新たな風が吹き始めている。

菊ケ浜

かつて萩城が築かれた指月山を望み、日本の夕日百選にも選ばれている絶景スポット。白砂青松の美しい海辺で、維新の志士たちもここで同じ夕日を見たに違いない。



COLUMN
ぜひ訪れたい
おすすめ
スポット

昔のままの姿をとどめているのは、伝建地区だけではない。北は日本海に面し、東西と南北を山に囲まれた萩の自然もまたしかり。萩のシンボル・夏みかんは、こうした大自然からの贈り物。

笠山椿群生林

萩城の鬼門に位置するため、手つかずの自然が残る笠山。2万5000本のヤブツバキが自生し、見上げるほどの大木に圧倒される。12月頃から開花が始まり、おすすめは“落ち椿”の3月下旬。椿の絨毯を敷き詰めたような景色が幻想的。

萩への翼
萩へは東京(羽田)などからANA便で萩・石見空港へ。

※運航状況は変更になる可能性がございます。最新の情報はANA ウェブサイトをご確認ください。

「舸子176」は、蔵を改装した1日1組限定の宿「閂168」、カフェ「百茶一芯」、レストラン「いり吉」、山口で活躍する作家を中心に扱うギャラリー「舸子の蔵」からなる複合施設。週に一度のデザートコースや、月に一度の鎌倉「古我邸」古川慶顕シェフによるフレンチも評判だ。

舸子176
山口県萩市浜崎町 176　☎ 0838-21-5210
https://futatsugai.jp/kako176/

「萩特集」はWeb『翼の王国』でもお楽しみいただけます。本誌未掲載のWeb限定記事もぜひご覧ください。

シュウチャク
シゴクニ
サブラヘバ

私の“二枚看板”

其ノ九

歌舞伎俳優たちの舌を魅了した「祝着至極」のメニューを毎月2皿ずつ、紹介します。第九回は、精悍（せいかん）な舞台姿が人氣の花形、成駒屋のホープが登場。

中村橋之助

なかむら・はしのすけ◎95年、東京生まれ。祖父は七代目中村芝翫。父は八代目中村芝翫。母は俳優・三田寛子。2000年9月、本名である初代中村国生を名乗り初舞台。2016年10月の歌舞伎座で、父が36年名乗った中村橋之助を四代目として襲名。このとき、父が八代目中村芝翫を、2人の弟たちがそれぞれ三代目中村福之助、四代目中村歌之助と、親子4人が同時襲名し、話題をさらった。

絵：矢野元晴

中板橋の「ちゃんこ鍋」

ちゃんこ 江戸の海

東京都板橋区中板橋 25-9
tel：03-3961-3275

私、橋之助がまず、ご紹介したいのが「ちゃんこ 江戸の海」。10年ほど前から通っていますが、こちらは学校の先輩の親御さんが開いたお店で、いまは、先輩の弟さん、ご次男が引き継いでおられます。お父さまは片男波部屋の元力士の方で、ご次男は私と同年。そして、相撲や歌舞伎といった日本の伝統文化に強い関心がある。互いに父親から譲り受けたものを、どう広げていくか、どう学び直していくかという点で彼とは共感するものが多く、意気投合して足繁（しげ）く通うようになりました。

もちろん、ちゃんこ鍋も絶品。ベースは味噌味で、さまざまな具材が入っていますが、なかでも鶏肉のお団子が美味（おい）しい。とてもこだわって作られていて、お団子自体に味がしっかりついています。ジューシーで、口に含むとふわっとほどけるのに、肉感もしっかりあるんです。私はそのお団子が大好きで、帰りにそれだけをいただいて持ち帰り、翌朝、自宅で味噌汁に入れて食べたりも。

もう一店は、名古屋・大須

の「備長炭ステーキ炉 Sakai」。こちらは父と母が長年、通っていたお店。私が初めて行ったのは、本当にまだ赤ちゃんのころ。私はこちらのオーナーさんに抱っこして、あやしてもらっていたそうです。父の名古屋公演があると、母が毎回、僕ら兄弟に舞台を観せに連れて行ってくれて、夜は家族でSakaiさんに行くのが、名古屋での芝翫家スタイルでした。

今回、なぜこちらのお店を紹介させていただいたかと言いますと……、一昨年ですね、坂東玉三郎のおじさまの名古屋での公演に、兄弟3人で出演させていただいたんです。そのときが私たちにとって初めての、親がいない状況での1ヶ月の名古屋公演でした。

その公演の初日。「弟たちも頑張っているし、長男の僕がご馳走してあげよう」と、3人だけで初めて、Sakaiさんに。その晩、最初に出てきたのが、ターターステーキだったんです。こちらをパクッと口に含んだとき、いろんな思いが胸中を駆け巡りました。玉三郎のおじさまのもと、兄弟3人で大きなお役をさせていただいている感慨や、もっと頑張って、私も父・芝翫のように、家族を連れて来られるようにならなければ、という思いも。そんなふうに決意を新たにしつつ、ここまで来られた自分を褒めてやりたい気持ちも噛み締めながら、ターターステーキをいただきました。細かく刻んだナマのお肉にさまざまな香辛料が混ぜ込まれ、とても複雑な味がするターターステーキですが……。この夜は、格別な〝大人の味〟がした気がいたします。

名古屋・大須の「ターターステーキ」

「細かく刻んだナマのお肉に、いろんな香辛料が混ぜ込んであって。それを、バゲットにのせていただきます」

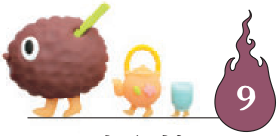
備長炭ステーキ炉 Sakai

愛知県名古屋市中区大須 2-8-23
tel：052-222-7505

お店の詳しい情報はWeb[翼の王国]でもこちらから↓

ニッポン47妖怪さんぽ

取材・文・造形
森井ユカ
撮影 原ヒデトシ
編集 中野桜子



福井

ぼた餅化け物

福井県新庄村（現・鯖江市）の農家で起きた不思議。床下から聞こえる家人の声真似に覗き込むが何もなし。狸か？狐か？ と問いただしても否と言う。最後に「ぼた餅か?」と聞くとそうだと答えた。

千客万来

ニッポン全国津々浦々、数千もの伝承があるとされる中から都道府県ごとに一匹の妖怪を選び、独自の解釈で造形しました。妖怪に誘われるがまま旅にでかける空飛ぶ百鬼夜行に、ようこそ。

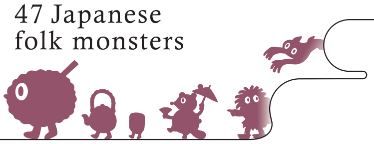
平和な時代の妖怪は声はあっても姿は見えず

日本47都道府県、数千もの妖怪がいれば姿のない妖怪も珍しくはない。時は1780年代、橘南谿という医者が全国を七年かけて巡歴し、奇事異聞をまとめた『東西遊記』の中にこのぼた餅化け物が登場する。国内が平穏で、知識人の諸国漫遊とやらが流行した時期だった。記された話は「床下の声」。あるとき、越前国鯖江の近くにある新庄村（現在の鯖江駅の東側から花筐公園あたり）にあった農家の床下から家人の声真似が聞こえてくる。住人は驚き床下を見るが誰もいない。安心して床を塞ぐとまた声が聞こえる。噂になり連日人が詰めかけるが、己は何者かと尋ねても全て否という。狸、狐、猫、イタチ、カワウソ……全てに在らずという答えに困り果て、ではぼた餅か？と聞くとそうだと返す。そしてその声は「ぼた餅化け物」と呼ばれ、興味に駆られ偉い役人も大勢やって来たが、なぜか彼らが来ると押し黙る。1ヶ月ほど経つと何も聞こえなくなった。

逸話をもとに造形したぼた餅化け物と一緒に福井に行ったのは、ちょうど春のお彼岸時。リ

（左／左頁）旧瓜生家住宅。元禄元年に建てられた県内最古の民家で国の指定文化財。ぼた餅化け物はこのような民家の床下にいたものと思われる。予約の上内覧ができるが、もちろん床下までは見ることはできない。（下）福井口駅そばの「大吉餅」のぼた餅。愛でるように握られ生まれていく。3月と9月のお彼岸になくてはならないもの。

With
47 Japanese
folk monsters



森井ユカ：立体造形家／キャラクターデザイナー　ポケモンカードゲームのイラストレーション、小麦粘土セット『ねんDo！』のディレクションなどを担当。著書多数。

アルぼた餅を持ち、鯖江市に保存されている県内最古の民家「旧瓜生家」を訪れた。のどかな農村に巻き起こった噂話は、当時の平和な空気も相まって、尾鰭（おひれ）も付いていったのだろう。

さて調べてみると福井には餅店が驚くほど多い。そう、ここはまさに「餅の国」だったのだ。

旧瓜生家住宅内部の囲炉裏。ほんのり入る外光に、古（いにしえ）の暮らしが偲（しの）ばれる。800年以上も神明社の宮司を務めた瓜生家の住宅跡に建つ。

伝承地のあたり、花筐公園に保存されている古民家周辺をぼた餅化け物と散歩した。

妖怪と訪ねる餅屋の数々
目にも舌にも大満足

福井市の餅の消費額※は全国でもトップクラス。きれいな水と気候が米作りに適し、そこに稲作信仰が浸透した。貴重な砂糖をあんこに使うぼた餅類は供物に好まれ、慶事を彩る食品として人と人を繋いできた。実は筆者も無類の餅好き。ぼた餅（おはぎ）とは県民にとってどんな存在なのかを、福井新聞社発行の地元フリーペーパー「月刊fu」編集部で伺った。80代の方々はご飯として、例えば味噌汁と一緒に食べる人も珍しくないそう。その下の世代では間食とするがその分ご飯を減らすことも。若い世代や子どもも慣れ親しんでいるものなので、家にあれば喜ばれる。自家製でなければここで買う、と心に決めたお店がある。

福井の餅行脚は、福井口駅近くの「大吉餅」から。江戸時代後期の創業で現在は10代目が店頭に立つ。お彼岸には色とりどりのぼた餅が登場し、柔らかな餅と繊細なあんこに思わずうなる。また地域の名産である、きなこと黒蜜のあべかわ餅は注文後に店内で仕上げてくれる。

そして福井駅から車で5分ほどのJA福井「喜ね舎」へ。お彼岸のぼた餅の売れ方が尋常でないと噂に聞いて行ってみたがその通り、山積みだったものが早回しのようになくなっていく。大きいが甘さは控えめ。あんこ、きなこ、ごまの違いも際立ち、飽きのこないぼた餅だった。

徐々に南下し、鯖江付近で数軒の餅屋に立ち寄り、さらに南下した武生駅近くでは「新珠製菓」へ。お彼岸の時期のみぼた餅が並ぶが、こしあん、芋、抹茶などのバリエーションに富み見た目が美しい上、米の粒の感

※餅消費額＝令和４年（2022年）の発表では福井市が金沢市、富山市に次いで全国３位（総務省統計局家計調査）

→目次に戻る

（上）大吉餅の店頭。（左）あべかわ餅を注文後にカウンターを覗くと、仕上げの様子が見られる。きめが細かく隅々まで柔らかな餅と、甘すぎずコクのある黒糖黒蜜のコンビネーションに悶絶。

（上）まん丸で愛らしい、お彼岸時期のみに大吉餅の店頭に登場するぼた餅（おはぎ）。ごま、きな粉、青のり、つぶあん。ごまと青のりにはあんこが入る。絶妙な取り合わせに独り占め必須だ。

（上）お彼岸に並ぶ「喜ね舎」のぼた餅。居合わせた客に聞くと、この時期はいつも大盛況で、できるだけ開店時に来るとのこと。（左）「新珠製菓」のお彼岸用ぼた餅。心が躍る美しさ。

触が残る食べ応えのある餅だ。

立ち寄れた店は2日で8軒。もちろんまだたくさんの餅屋があるが胃のキャパに限りがあるのが悔しい。餅は柔らかさが命、なるべく早く、できればその場で食べるのが吉だ。

ぼた餅はまた秋のお彼岸（9月20～26日）に帰ってくるが、いつ訪れても店頭はさまざまな餅菓子に溢れている。「2024年には待望の新幹線が開通するぞ、餅だけを目当てに福井に行くのも大いにありだ」とぼた餅化け物も床下から囁いている。

出典：『東西遊記 1』橘南谿（平凡社）／『おいしい食文化が息づく 福井のお餅』（福井県交流文化部ブランド課）／『日本の食生活全集18 聞き書 福井の食事』（農山漁村文化協会）／『月刊 fu』2022.3月号「もちもちが、好きです。」（福井新聞社）／『家計調査概要（福井市の家計）令和4年』（福井市）www.pref.fukui.lg.jp／鯖江市観光公式ガイド www.city.sabae.fukui.jp

「ニッポン47
妖怪さんぽ」は
Web［翼の王国］でも
お楽しみいただけます。

この対談は、2023年3月1日、羽田空港格納庫にて行われた。背後に見えるのが、ANAがニコンのリブレットフィルムを試験装着し運航する特別塗装機「ANA Green Jet」。燃費改善やCO_2排出量削減への寄与が期待されている。

ANAホールディングス
代表取締役社長
芝田 浩二

ANA Green Jetで出会ったNikon×ANAグループのESG経営

撮影・記録／深澤 明　文／仲本 剛

「いや～、楽しかった。今日は『撮影もするから笑顔で』と言われておりましたけど、気づけば自然と笑顔になっていました」

対談後、ANAホールディングス代表取締役社長・芝田浩二が笑みを浮かべると、株式会社ニコン代表取締役 兼 社長執行役員・馬立稔和氏も、こう応じてみせた。

「私もです。じつは、今日は私の誕生日なんです。最高の誕生日を迎えられたと思っています」

対談の舞台は羽田空港に隣接する巨大格納庫。二つの企業のトップは、まるで少年のように目を輝かせていた。

昨年10月、ANAは「ANA Future Promise」をテーマとした特別塗装機「ANA Green Jet」を就航。サステナブルな素材を使用した機内サービス品（機内食容器の一部や機用品など）の活用や、CO_2排出抑制を目的とした運航オペレーションなど、さまざまな施策を展開している。なかでも注目されるのが、ニコンの技術協力のもと新たに導入された「リブレット技術」。機体表面の一部にサメ肌を模し、微細な三角形の凹凸構造を施した特殊なフィルムを貼り付けたのだ。試算では、機体表面の80％にフィルムを装着した場合、燃費を約2％改善できるという。

その、革新的な技術協力で生まれたANA Green Jetの前で、二人の対談はスタートした。

「カメラ好き」と「エアライン好き」

芝田：私は幼いころから大のカメラ好きで。最初にカメラを持ったのは中学1年、父親が使っていたミノルタでした。大学時代に自分でもカメラを買いましたが、そのときもミノルタを。店の棚にニコンもあったんですが、高額で学生の私には手が出ませんでした。

馬立：そうでしたか。

芝田：その後、全日空に入社しても、学生時代に買ったカメラを使い続けていましたが。1995

株式会社ニコン
代表取締役 兼 社長執行役員
馬立 稔和

年、APEC大阪会議のときに、ご縁があって弊社のトップが、中国の要人と面会する機会に恵まれて。なんと、その会談の記録写真の撮影という大役を、私は任ぜられたのです。

馬立：それは、責任重大ですね。

芝田：そうなんですよ。自分のカメラではどうにも心許(こころもと)なくて、新聞社の写真部にいた友人に頼み込んで借りたのが、当時の御社のフラッグシップ「F4」。これが、私とニコンとの邂逅(かいこう)です。連写でパパパパッと撮影したんですが、現像して仕上がった写真が感動的に美しくて。これを機に、私は自分でもニコンの「F100」を買いました。以来、私はニコン一筋です。

馬立：嬉しいですねぇ。弊社のカメラ、使い勝手はいかがですか？

芝田：非の打ち所がないと、個人的には思います。「絶対品質」という言葉がまさに当てはまる。とにかく、使っていてワクワクする。メカ好きにはたまりません。作り込みが安心感すら与えてくれます。

馬立：過分なお褒めの言葉、本当にありがとうございます。芝田さんはカメラがお好きとのことですが、じつは、私はエアラインが大好きなんです。生まれは福岡県大牟田市ですが、幼いころから「乗ってみたいなぁ」と上空の飛行機を眺めて育ちました。初めて飛行機に乗ったのは、大阪の親戚を訪ねた小学生のとき、ボーイング727が就航してすぐだったと思います。それはもう、天にも昇る思いでした。

芝田：そうでしたか。

馬立：ニコンに入社して10年間ぐらいは、出張もそれほど多くなかったんですけれど、2000年を過ぎたころ、日本の顧客がアメリカに工場を建設しました。弊社とは深い関係性がありましたので工場の立ち上げのときには毎月のようにアメリカへ飛びました。ANAがNH1便、NH2便という便名をつけているワシントンD.C.へ頻繁に行ったんです。

芝田：私はその路線開設に深く携わりました。

馬立：あ、そうでしたか。それがANAさんとの関係性の始まりでした。ANAさんは機内がとても明るくて、私は好きでした。機内サービスもどちらかという

ご提供いただいた
リブレット技術は
非常に革新的。
期待しております

しばた こうじ◎ANAホールディングス 代表取締役社長。鹿児島県、奄美群島の加計呂麻島出身。1982年全日本空輸株式会社入社。アライアンス室長、ロンドン支店長などを歴任。2022年より現職。

と、カジュアルといいますか、とてもフランクで。私にはそれがとても良くて。ちょうど、マイレージも始まっていたので、瞬く間にプラチナ会員になりましたよ。

芝田：ありがとうございます。

馬立：その後、開発責任者になり、欧米とのやりとりが非常に多くなりまして。ANAさんがスターアライアンスへ初期から入られたというのが非常に大きかった。欧米各地へ行くときに、同じスターアライアンスの現地エアラインへの乗り継ぎがとてもスムーズで助かりました。その間、10年ぐらいはANAさんに沢山乗りました。ANAさんのために仕事をしてるんじゃないかと思うほどでした（笑）。

喫緊の課題は カーボンニュートラル

馬立：昨年就航されたANA Green Jetでは、私どものリブレットフィルムの実証実験をしていただくなど、ANAさんはさまざまなところでESGに資する事業を展開されている。これは本当に素晴らしいことだと思います。

芝田：ありがとうございます。航空業界にとっては、カーボンニュートラルというのは喫緊の課題です。そのための取り組み、対応にはいくつものアプローチがありますが、私がいちばん期待しているのが技術革新。その点ではご提供いただいたリブレット技術は、非常に革新的と思っております。データ上では2％のCO_2削減に繋がるといわれておりますが、これはものすごく大きな数字。いまはまだANA Green Jet 2機だけですが、実証実験の検証をしっかり行い、他の機材にも展開をしていきたいと考えています。期待しております。

馬立：がんばります。学生時代からリブレット関連技術を研究テーマとしてきた者が、現在、弊社の開発担当をしております。原理的にはサメの肌の表面がど

ANA Green Jet内にて。

目次に戻る

うまたて としかず◎株式会社ニコン 代表取締役 兼 社長執行役員。福岡県出身。1980年日本光学工業（現ニコン）入社。2005年執行役員、2012年常務執行役員、2019年より現職。

挑戦のレベルは非常に高いものですが、ハードルが高ければ高いほど燃えますから（笑）

のようになっているのかを、長年研究してきたわけですが、野生動物のメカニズムを実現するというのは、自然との共生という観点で、ESG的にも非常に意義深いことと自負しています。この先、耐久性も含めて検証が必要なテーマではありますが、企業は社会に貢献してこそ成り立つと考え、長期的見地で取り組んでいきたい。航空機への技術提供、挑戦のレベルは非常に高いものですが、そこは我々も技術の会社、ハードルが高ければ高いほど、燃えますから（笑）。

芝田：我々が今回発表した中期経営戦略の中でも『ESG経営』を掲げております。なかでも環境問題というのは我々、航空業界においては大きな課題、とりわけCO_2削減に関しては、あらゆる手法を活用し、まっ先に取り組まなければならない。そのためには、当然、飛行機の性能向上も重要で、省エネエンジンの開発も必要です。また、弊社が積極的に取り組んでいるのが持続可能な航空燃料＝SAFの導入。また、CO_2を回収・吸収・貯留・固定化するネガティブエミッション技術（NETs）も積極的に活用し、排出量の実質ゼロを目指してもいます。

そして、なによりも、ニコンさんからご提供いただいたリブレット技術。これも非常に魅力のある新しい技術。今回、ニコンさんのリブレットに出会えて私、個人的に「カメラ以外でもニコンさんに助けていただいたな」と、そんなふうに思っているんです。カメラも、リブレットも、接するとワクワクに繋がっていくのは、さすがニコンさんだと、感心しています。

馬立：ご期待に添えるよう、これからもがんばります。

▲ ANA Future Promise

▲ ANA Green Jet

ANA Green Jetは、持続可能な社会の実現を目指す「ANA Future Promise」をテーマとした特別塗装機。サステナブルな素材を使用した機内サービス品（機内食容器の一部や機用品等）の活用や、CO_2排出抑制を目的とした運航オペレーション等、さまざまな施策を展開している。

Deportare Trip
vol. 9
旅で解放する

佐賀
嬉野茶

案内人：竹下雄真

写真：大串祥子
取材・文：竹下雄真
編集：服部広子

日本一の茶どころ嬉野の茶塔でティーセレモニーを体験

新芽の季節。美しい若草色に染まった茶畑が広がるのは、佐賀県嬉野市。深い山々に囲まれた盆地で、澄んだ空気と清らかな水に恵まれたこの地は、お茶の栽培に最適。全国茶品評会で1位を獲得する名茶「うれしの茶」として知られている。

僕らが訪れた3月末は、新芽が大きく葉を広げた時期。「うれしの茶の茶葉は、日本茶にはめずらしい丸みを帯びた形状で、香りや旨みが強いのが特徴」とは、125年続く茶農家「三根孝一緑茶園」5代目の三根孝之さん。うれしの茶の美味しい淹れ方は、熱湯は避けて65度から70度の低い温度で淹れるのがポイント。「アミノ酸成分が出て出汁のような旨みを感じます」。

そんな珠玉のお茶を茶畑で楽しめるのが、「茶塔」（写真上・池田農園）。茶農家（茶師）が自ら淹れるティーセレモニーで、肥前吉田焼の茶器も、お茶菓子も全て地元で作られた名品ぞろい。鳥のさえずりしか聞こえない静寂の空間で、茶の香りや舌に残る茶の味を感じながら味わ

写真の女性はコンシェルジュ。春から初夏にかけての農繁期は、研修を経たコンシェルジュが対応しています。農繁期以外の茶空間体験は、茶師、コンシェルジュから選べます。

PROFILE
竹下雄真
会員制パーソナルトレーニングジム「デポルターレクラブ」代表。トップアスリートをはじめ多くの著名人の肉体改造に携わる。著書に『ビジネスアスリートが実践する最強のリカバリー術』（光文社）など。

↑「茶畑と和楽園」の詳しい情報はWeb［翼の王国］から

目次に戻る

う一杯は、まさに至宝。

お茶の苦み成分であるカテキンは、抗酸化作用や抗ウイルス作用のほか血糖値の上昇を抑えるなどの効果が期待できる。日本三大美肌の湯を有する宿「茶心の宿 和楽園」では、そうしたお茶の効能を活かした茶風呂や茶会席などを提供。アイデアとお茶の可能性には驚かされる。

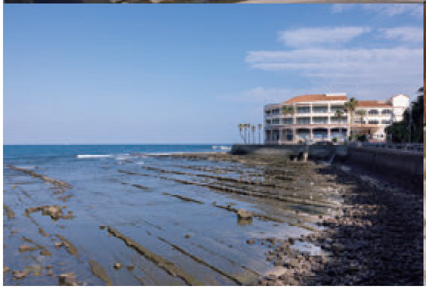
お茶づくしの佐賀の旅は、地元を愛し、日本の茶文化を守る人々の思いを感じる旅となった。

旅先で Let's Try!

健康習慣を5%上げよう habit 5

一口あたり30回! よく噛んで消化吸収を助けよう

栄養成分表示に関心を持つことは必要ですが、見落としがちなのが消化吸収。消化吸収を助けるためには咀嚼(そしゃく)が大切。一口あたり30回程度を目安によく噛むことを心がけましょう。トレーナーの解説動画はQRコードからWebサイトへアクセス。



Deportare Trip
vol. 9
旅で潤う

宮崎
青島温泉

案内人：笹野美紀恵

写真：福田ヨシツグ
取材・文：笹野美紀恵
編集：服部広子

青島温泉の鬼の洗濯板を眺め トロトロの美人の湯で潤う

宮崎を代表する景勝地、日南海岸の青島を一望できる岬に建つリゾートホテル「青島サンクマール」。ホテルの眼前に広がる波状の岩は、「鬼の洗濯板」と呼ばれ、国の天然記念物に指定されています。干潮時に姿を現す岩肌は、その名の通り、ごつごつとしていて、洗濯板のようなめずらしい形状。青島温泉でも、これほど至近距離で、しかも湯浴みをしながら見られるのはここだけと聞けば、景色も一段と雄大に感じられます。

「青島を取り巻くようにできた鬼の洗濯板は、南の無人島『巾着島』まで約8キロの海岸線に見られます。潮が引くと岩の上を歩けるので、磯遊びをされる方や釣りを楽しまれる方もいます」と、ホテル営業担当の中島千穂さん。青島温泉は、絶好のロケーションもさることながら、地下1200メートルから自噴する天然温泉で、肌にまとわりつくようなとろみのある湯が特徴だと言います。

太平洋と鬼の洗濯板を望む展望大浴場にはサウナ室も併設。水風呂の掛け流しの水は肌触りがよく、頭のチャクラに当たるような〝ミニ滝〟もおすすめ。サウナの後にトロトロの温泉で肌を潤したら、美人の完成です。

PROFILE
笹野美紀恵（SAUNAGE）
サウナトータルプロデューサー。実家は、サウナの聖地と称される「サウナしきじ」（静岡県）。サウナは単なる“熱い箱”ではないと提唱するなかで、五感で感じられる温浴施設などの総合ウェルネスプロデュース・PRを手がける。

ホテル青島サンクマール
宮崎市の白浜海水浴場から車で5分ほど。豊富な湯量を誇る天然自噴温泉が自慢のリゾートホテル。宮崎牛や伊勢海老などの海産物を使った料理が楽しめる。
tel. 0985-55-4390
宮崎県宮崎市折生迫 7408
http://www.cinqmale.co.jp

↑「青島温泉」の詳しい情報はWeb［翼の王国］から

→目次に戻る

おべんとうの時間

第195回

東京都荒川区
鉄道弘済会
義肢装具サポートセンター
義肢装具士

神谷大地さん

写真：阿部了
文：阿部直美

うちは共働きなので、朝は時間をかけられないんです。日曜日にたっぷり作っておいたものを、弁当箱に詰めてくるだけ。基本は4品で、週の中頃にまた作り足したりします。僕が好きなキノコは、今回ソテーしてポン酢をかけました。パスタサラダには、パプリカとキュウリ、鶏のささみが入ってます。粉チーズとマヨネーズで和えたのかな。たけのこと一緒にバターで炒めたのは、アレッタっていうブロッコリーの親戚みたいな野菜です。いつも行くスーパーの地元野菜コーナーで見かけてナニコレ？　って買って以来、ハマっちゃいました。チャーシューは、豚ロース肉をウーロン茶と麺つゆで煮込んだだけです。

お弁当は、僕が言いだしたことなんです。「続くかわからないけど、やってみるね」って。もう3～4年になるかな。結婚生活もそれくらいです。面倒になったり、体調が悪くて作れなかったりすると、その後コンビニが続いて、「やっぱり物足りないね」ってなるんです。日曜の午後、ほんの1時間台所に立てば4品くらいはできちゃうので、僕にとっては全然苦じゃないんです。「おいしいね」って言い合える人がいると作りがいがあります。妻とは、お互いに強要はしない、って決めているんです。料理も洗濯も、「やりたくない時はやらなくていいよね」って。彼女は同じ職場の先輩です。技能士として、装具の製作や修理をしています。

僕、子どもの頃からモノづくりが好きだったんです。工業高校を選んだのも、学校説明会の時に体験したはんだ付けが面白くて「ここがいい」って決めたくらいで。作るってことでは、料理も好きで、小学生の頃から母を手伝っていました。

家族でご飯を食べに行くじゃないですか。例えば、和風のあんがかかったオムライスを食べて「これおいしいねえ」って時に、「じゃあ再現してみようか」って母が言うんです。何が入ってる？　どんな味？　一生懸命食べましたよ。その足でスーパーに寄って、「必要なものをカゴに入れてね」って母が言うから、自分なりに考えて材料を選ぶんです。和風あんのオムライス、作りましたよ。「まあ、近いよね」っていう味になったのかな。あの時、和風だからみりんと酢は入れなくちゃって思ったんです。「みりんの味わかる？」って母が言うから味見したんですよ。「アルコールだから、酔っぱらわないでよ」なんて言われて、舐めているうちになんだか楽しくなってきちゃった。そんな僕を見て「酔っぱらってる」って皆が笑ったんですけど、実は舐めていたのはみりんじゃなくて酢だった。未だに笑われます。酢を舐めて酔っぱらったって。

高校時代のお弁当は、母に作ってもらっていました。ご飯をほんのひと口と野菜中心。ボクシング部に入ったので、いつもカロリーを気にしていたんです。食べるのが好きな僕は体重が90キロあったんですけど、

目次に戻る

卒業の時には56キロになりました。鶏のささみやキュウリを詰めたちくわ、野菜スープもよく作ってもらったな。試合の前は、特にきつい減量です。夜、友達から「どうしよう、食べちゃった」って電話がくるんですよ。「まじか、あと何キロ?」「3キロ」「じゃあ走るぞ」なんて感じで、そいつの体重を落とすために、夜中に皆で走ったりして。そういうのも楽しかったんですよね。

義肢装具士って、あまり知られていない職業ですけど、僕の場合は父が子ども病院で理学療法士をしていたので、装具をつけてリハビリをする子たちを目にすることがあったんです。コルセットやサポーターのような装具、義手や義足を作る仕事があることを、父から聞きました。モノを作って直にリアクションをもらえる仕事だと思ったんですよね。家から通える、愛知県内の専門学校に通いました。

義肢装具士の働き方は、「分業制」と「一貫制」の2パターンあるんです。義足を例にすると、分業制の場合は、患者さんの足の寸法を測って型をとるまでを義肢装具士がやって、そのデータをもとに実際に義足を作るのは、作業場にいる人たちです。うちの妻のような技能士ですね。できあがった義足を、患者さんに適合させるのは義肢装具士です。

顔を思い浮かべながら作っている時間が、僕は好きです

でも僕は、すべての工程をひとりでやる「一貫制」がやりたくて、ここに入りました。その人がどんな歩き方なのか、何を求めているのか、その人をわかったうえで、自分の手で義足を製作できる一貫制が僕には向いていると思って。ここにいる30人の義肢装具士は、それぞれ自分の担当する人のために製作しています。

歩いていないと筋肉量が落ちて、どうしても骨が出っ張った足になっちゃうんですね。義足を作る時、ここが当たって痛くなりそうだな、というのを頭に入れながら、型をとっていくんです。「痺れがあるんだよ」って言われれば、その場所をどうしようか、考えます。難しいのは、ぴったり合えばいいって訳じゃないんですね。ズボンもそうじゃないですか。緩いのが好みの人、ぴちぴちが好きな人。ウエストをベルトでぎゅうぎゅうにするのが好きな人。ベルトはしない人。義足も同じで、その人にとってのぴったりは、僕から見ると緩い場合もあるんです。好みがあるので、何度も微調整します。「これで痛くなくなったよ」って言ってもらえると、やっぱり嬉しいです。でも、もっとどうにかできたんじゃないかな、とも考えるんです。その人の顔を思い浮かべながら作っている時間が、僕は好きです。

A New Ambitious Story

翼の流儀

第9回

富山県庁に出向した「ベテラン営業担当」。異なる舞台で果たした役割とは？

「50代での新しい挑戦に、わくわくしています」

「社員の外部出向もありうることだろうと思っていた。自分もその一人に選ばれたんだな、そう理解しました」。出向を告げられた場面をこう振り返るのは、富山県地方創生局観光振興室の須田直樹主幹。ANAグループで旅行会社向けの営業などに携わってきた彼のいまの仕事は、富山県内の観光の振興だ。果たして、その仕事とは、どのようなものなのか。

Web「翼の王国」では、本誌未掲載の内容もございます。ぜひご覧ください。

富山県黒部市の宇奈月温泉。黒部峡谷の入り口、渓谷沿いの温泉街を案内する、スーツ姿の男性。

「山と海が近いことも、本県の特徴です。ご覧のように、深い山に囲まれた宇奈月温泉ですが、宿の夕食には、ごく当たり前に、朝どれの新鮮な海産物が、テーブルに並ぶんですよ」

こう言って胸を張ったのは、富山県地方創生局観光振興室の、須田直樹主幹。〝お国自慢〟を滔々と語る姿は、いかにも県の職員らしいが、じつは彼の同県庁でのキャリアは2年余り。須田は〝本籍〟をANAグループに置く出向者なのだ。

エアラインとして地域と世界を繋いできたANA。2021年4月からはグループ企業の「ANAあきんど」を中心に地域創生に注力。その一環として、100人ほどの社員が全国の自治体や団体、企業に出向し、各地域の持続可能な発展に寄与している。現在、富山県庁に籍を置く須田も、その一人だ。

「長年、旅行会社さんに飛行機の席を販売するという、営業の仕事をやってきました。そんな私が、会社に籍を残したまま、全く新しいチャレンジができるという出向の機会を、とても前向きに捉えています。ANAでの経験を生かし、頑張ってみたい。そう思って富山県に来たんです」

「かつて営業マン時代は、儲かることを最優先にしていましたが、出向で県庁職員になって、公平性の大切さを学びました」

出向で「新しい挑戦」ができる

「もともと旅行業志望でした。とくに、海外旅行に携わる仕事に興味があって。それで、1992年、新卒で『全日空ワールド』(現・ANAあきんど)に入社しました」

最初に配属されたのは東京支店。その後、大阪、名古屋、沖縄と転勤を重ねた。2003年には会社がグループ内で合併し、勤務先の社名は「ANAセールス&ツアーズ」になった。

本人が先述したように、総務部に籍を置いた6年間を除いて、須田はずっと営業畑に身を置いてきた。そんな、営業のエキスパートが「いちばんの思い出」と語ったのが2011年、名古屋支店でのエピソードだ。

「その年、見事にリーグ二連覇を果たした中日ドラゴンズの優勝旅行の契約を、支店の総力を挙げて取りにいきました。当時、名古屋/中部国際空港―ホノルルはANAの定期便が飛んでいませんでした。なので、チャーター便の手配に始まり、運航料金、食事や飲み物をどう搭載するかなど、細かな交渉を重ねました」

当時、営業課長だった須田はその売り込みの最前線にいた。競合他社との入札を経て、見事、その大仕事を勝ち取った。

「課員と一緒に苦労もしましたが、やりがいを強く感じた仕事でした」

さまざまな経験を重ね、すっかりベテラン営業マンの域に達した須田のもとに、思いがけない内示が届いたのは、関西支社に勤務していたときのことだ。

「『来月から富山県での勤務です』と告げられて。会社が地域創生事業に力を入れると聞いていて、社員の外部出向も十分、ありうることだろうと思っていた。自分もその一人に選ばれたんだな、そう理解しました」

「黒四発電所建設に伴い地底に造られた工事用ルートが『黒部宇奈月キャニオンルート』として、一般開放。県のみならず、日本の目玉観光素材と注目されています」

不安がないと言えば嘘になる。しかし、このときの須田には、先に本人が述べていたように、ネガティブな思いは少なかった。

「こんな言い方は語弊があるかもしれませんが、50代になった自分が新しいことに挑戦できることを、とてもポジティブに考えていました。『公務員なんて、なりたくてもなれない』、そう思っていましたから。だから、後ろ向きな思いというのはほぼなくて。むしろ、大勢の同僚が同じタイミングで出向になったので、自分だけが富山県で成果を挙げられなかった、なんてことだけは避けたいと、いい意味でプレッシャーを感じていましたね」

2021年4月1日。須田は富山県庁に初登庁を果たした。

県の「関係人口」を増やす

「この2年間、須田さんのことを、これでもかというほど使い倒させていただいています」

こう言って、現在の直属の上司・山下章子課長は笑った。

「民間で、しかも営業をされてきた方だから、フットワークが軽くて仕事を進めるのが速いですね。役所の事業を県内の事業者さんに伝える場合も、民間出身の須田さんが話す言葉は、事業者さんたちに伝わりやすいと感じています」

民間事業者との〝共通言語〟を持っていることが、須田の強みの一つだ。コロナ禍のさなか、スピード感が求められたさまざまな支援制度の施行に当たっても、その強みは大いに発揮された。いっぽうで「庁内では、まさにその『言葉』で苦労しています」と須田は苦笑した。

「私が書く資料や書類は、8割がた訂正されてしまうんです。出向してきた当初なんて、赤ペンの訂正が入りすぎて、書面が真っ赤になっていました（苦笑）」

山下課長が補足する。

「やはり、役所は議会対応もありますし、行政文書を公文書として県下の市町村に送ることも多々あります。文書の文言、その言葉遣いは厳に、正しい日本語でなければならないんです」

上司の説明を聞きながら、須田は頭を掻（か）いた。

「出向前、私は部下に指示を出す立場でした。でも、こちらに来たら、書類を直してくれるのは、まだ入庁数年という若いプロパーの人たち。経費精算も、助けてもらいながらでないと、手も足も出ません（苦笑）」

立山連峰の美しい山並みに、立山黒部アルペンルート、黒部峡谷トロッコ電車、世界遺産にも指定されている五箇山（ごかやま）の合掌造りの集落、日本有数の漁場である富山湾の美味（おい）しい魚介類……。

観光素材の充実ぶりは、決して他県に引けを取らない富山県。

　須田が担っているのは、そんな富山の魅力を県外に積極的に情報発信し、「まだ富山県に来たことがない人に、来てもらうこと。そして、県の関係人口を増やすこと」だという。

「じつは、私自身も出向以前は富山県に来たことがありませんでした。私がそうだったように、世間には『富山県って何があるんだっけ?』という人が少なからずいる。でも、来県した人は『いいところだった』『いい旅ができた』と喜んでくれます。一度でも足を運んだことがあって、富山のことを悪く言う人に、私は会ったことがありません」

　それはつまり、県にはもちろん、須田の仕事にも、まだまだ伸び代が、成長の余地が残されているということだろう。そして、この2年余りの短い時間で、須田は結果を残してもいる。

「県民割や全国旅行支援などの制度の導入にも関わりました。どのような運用にすれば、宿泊事業者さんがキャンペーンを打ちやすいのか、また、そのキャンペーンをどう運営すれば誘客が望めるのか……。ANAで航空座席販売をして得ることができた知識や経験を、多少は生かせたように思います」

　須田はその支援事業の運用について「富山県はわりとうまく回っているほう」と控えめに話すが、結果は数字にも表れていた。昨年、観光庁の出した宿泊旅行統計によると、コロナ禍前2019年と比べた延べ宿泊者数の伸び率が、富山県はプラス13・5％を記録し、全国2位になったのだ。

　また、須田が若い職員と一緒になって手掛けている県の公式観光サイト「とやま観光ナビ」。その閲覧数も飛躍的な伸びを見せている。

「日本観光振興協会が今年2月、発表した統計によると、都道府県別の公式観光情報サイトのランキングで、富山県はそれまでのランク外から11位にジャンプアップしたんです。これは、ちょっとだけ自慢です（笑）」

　短期間のうちに、実績を残した須田。だが、任期次第で将来的には県を離れることになる。山下課長は言う。

オフィスで上司の指示を仰ぐ。「須田さんは役所と事業者間の優秀な通訳者ですが、女性向け企画のデザインがおじさんっぽくなるのが、玉に瑕ですかね（笑）」（山下課長）

「観光振興室のなかで、須田さんにはさまざまな仕事をやっていただいています。万一、いま抜けられたら本当に困りますね」

　直属の上司からの褒め言葉に恐縮しきりで苦笑いを浮かべる須田。当の本人は、将来をどう見据えているのだろうか。

「先のことはわかりませんが、ANAあきんどに戻ることがあったら、富山県で学んだことを生かせるとは思います。県や行政がどんな考えのもとで施策を進めているのか、わかるようになってきました。行政に対するアプローチは、未経験の人よりは上手にできるのではないかと」

　県職員として花開いた須田のANAイズム。近い将来、出向先で培ってきたスキルが還元され、ANAで実を結ぶ日が来るのかもしれない。

創造の目的地

Artist's Pass

第9回 アーティスト みかんの紅葉

キュレーター米原康正氏が今の時代に注目するアーティストを紹介する本企画。第9回は質感のあるイラストでSNSフォロワー10万人の人気を誇るみかんの紅葉さんを紹介します。

ナビゲート **米原康正**

僕が主催するSNSでのアートコンテストで、彼の作品に出会った。みかんの紅葉は愛媛県生まれの愛媛県育ち。アーティストネームに使われるみかんとは愛媛県の特産品から取られている。SNSがなかったら生まれなかった出会い。どこにいても才能のある人間はその才能を評価される。そんな世の中にもっともっとしていきたいなぁ。その代表、みかんの紅葉を紹介します。

米原（以下米）：SNSのフォロワーが4月に10万人を超えたね。

みかんの紅葉（以下み）：そうなんです。中学3年生からSNSに作品を載せ始めてここまで多くの人に見てもらえるようになりました。ハッシュタグを活用するようになって1万人以上の人から「いいね」をもらえるようになったのでその効果もあると思います。

米：絵はいつから描いているの？

み：少年漫画が好きで小学生の頃から漫画の模写をしたりして、オリジナルの絵を描き始めたのは中学生くらいからでしたね。最初はアナログで描いていましたが中学3年生でSNSに初めて触れてデジタルでも描くようになりました。

米：何を表現しようとして絵を描いてる？

み：そこはまだ定まっていないんですけど、僕は人に見てもらうことがモチベーションになっているんだと思います。絵のジャンルとしては自分は色を厚く塗って立体的に描くのが好きですがアニメ調も好きです。モチーフとしては骸骨（がいこつ）の立体的な質感を描くのが好きですね。

米：SNSに絵を載せるようになって何か変化はあった？

み：自分の中で評価している絵とSNSで評価される絵が違うことがわかりました。細かく描いている絵は拡大してもらわないと伝わりませんが、顔をアップにした絵なら目に留まりやすいんです。自分の作風はそういうことに左右されないようにはしています。女の子をアップで描くのは単純により可愛く描きたいからですね（笑）。

米：女の子の絵も質感が立体的だよね。厚い唇とか……。フェチなの？

み：唇とか鼻などの立体的な部分は描いていて楽しいんですよ。あとは好きな漫画に影響を受けている部分もあります。『ジョジョの奇妙な冒険』（荒木飛呂彦、集英社）は絵に惹かれてめちゃくちゃハマりました。唇や鼻をはっきり描くのに可愛く見えるのがすごいなと憧れましたね。

米：今年、就職したんだよね？

み：はい、今年、絵の専門学校を卒業して今は広告制作会社でデザインなどをしています。地元では絵だけで食べていくのはなかなか難しいんですよ。でも絵はこれからも描き続けたいと思っています。

米：今後やってみたいことは？

み：油絵とかアナログの絵に挑戦してみたいです。アナログの絵はやっぱりインパクトがあるし距離感を変えて見られるのがいいところ。自分はものの質感を描くのが好きだからそういう部分に力を入れて描いたものを見てもらいたいです。

→目次に戻る

描(えが)くのは、触れられそうな質感 SNSが生んだ人気アーティスト

作品情報 右上「devotion」CLIP STUDIO PAINT PRO 2022 右下「蘭赫灼」CLIP STUDIO PAINT PRO 2022
左上「God's Word」CLIP STUDIO PAINT PRO 2021 左下「火樹銀花」CLIP STUDIO PAINT PRO 2022

みかんの紅葉

2002年愛媛県生まれ。アニメや漫画の影響でイラストを描き始め中学生の頃からSNSで発信を始める。2023年にはSNSフォロワーが10万人に達するなど今注目のアーティスト。

Yasumasa Yonehara

熊本県生まれ。『egg』『smart girls』を創刊したガールズカルチャーの第一人者。キュレーターとしては若手を中心にアーティストの発掘を精力的に行っている。

 | 取材・文：米原康正　編集：藤沢緑彩

手仕事を訪ねて

〜手考足思の旅〜

第八回

【手考足思】大正から昭和にかけて活躍した陶芸作家・河井寛次郎の言葉で、「手を動かして考え、自分の足で歩きながら思いをめぐらせる」の意。本連載では、そんな「手考足思」を体現する各地の手仕事の現在地を、それに携わる職人の人生を通して描いていく。

富山県高岡市
高岡銅器

Takaoka City, Toyama Prefecture
Takaoka-Copperware

取材・文：加藤ジャンプ
撮影：石渡 朋

おりんの材料は銅と亜鉛の合金、黄銅（真鍮）。島谷さんは一般よりも銅の割合が多いものを使う。

路上でだんだんウットリしてしまった。路地からいい音が聴こえてくるのだ。

「ガンガンガランガラン」

作業音のようでいて音楽のような心地好い音。家並みのどこからか、インドネシアの民族音楽、ガムランみたいに一定のリズムで金属製打楽器のような音が響いていた。

その音に導かれるようにしてたどり着いたのは、『シマタニ昇龍工房』だった。おりん、を作っている。お寺や仏壇などで目にする、金属製でお椀のような形をした仏具だ。棒で叩くと「ちーん」と鳴るあれだ。

「こんにちは」

と、工房の外から挨拶をしたが、例の音でまったく気づかれない。なかを覗くと、一心不乱に巨大なお椀状の物体を金槌で叩く姿が見えた。金槌の主が窓外にある、こちらの姿をみとめ、にこりと微笑んだ。工房の四代目、島谷好徳さんだ。

「うるさくてすみません」

島谷さんがお辞儀をするので、いい音です、と素直な感想を伝えた。島谷さんがニコリと笑った。ここで、おりんが「ちーん」と鳴ったらコントだが、実際は

「ゴーッ」

と、いうバーナーの音が鳴り出した。工房の内庭のような空間で若い職人さんが、作りかけのおりんに火をあてている……。

富山空港から車で約40分。富山県第二の都市、高岡市に工房はある。高岡は江戸時代から銅器の製造で全国にその名を知られている。お寺の梵鐘（ぼんしょう）や銅像のような大きなものから文鎮や酒器のような小さいものまで幅広く製造していて、分業体制が明治から発達してきた。島谷さんは、黄銅の板を叩いて形を作り、望ましい音がするようになるまで仕上げる。

島谷さんは工房の真ん中に座る。周りを形の違う金床（かなとこ）が囲む。金床は加工中の物をのせて叩いて形作る金属の台だ。加工している物の大きさや過程によってそれらを使い分ける。

メインとなる金床の上には直径二尺（約60センチ）のおりんがのせられている。おりんの底は湾曲していてそこから緩い角度で開口部に向けてすぼまっている。製作中ながら、すでに滑らかな曲線だが、元々は、真っ平らな3枚の銅板だ。丸い板が底になり、胴の部分は長方形。上の開口部は竿と呼ばれる棒状の金属の塊を一方向に薄く叩いてのばしたもの。それら3つのパーツを溶接でくっつけた後、金槌で叩いて滑らかで均等な厚みに仕上げていく。小さなもので直径三寸＝約9センチから目の前で製作中の二尺といった大きなものまで、工程はどれも同じだ。金槌で叩く。壁には大小100を超える金槌が掛けられてい

銅器を扱う老舗・大寺幸八郎商店近くにいた猫。千本格子（さまのこ）の家並みと呼ばれる高岡市金屋町の一角。

おりんを横にしたり縦にしたりしながら金槌で叩いて形を整える。作業中、耳には耳栓が入っている。

目次に戻る

山海の幸が豊富な高岡の「すし処 鳴海」の旨い刺身。富山の方言で新鮮の意を表す「キトキト」そのものの逸品だ。

る。この中から島谷さんたち職人は場面、場面で適した一本を選んで使う。

ある程度叩いたらバーナーや窯で焼く。内庭から聴こえた「ゴーッ」という音がこれで、焼き鈍しという過程だ。金属は叩いていくと密度を高める。すると硬くなり伸ばせなくなるので、焼いて柔らかくするのだ。これを30回も繰り返す。

——重労働ですよね

「いやあ、そうですねえ」

島谷さんは笑ったが、大変さは一目瞭然。

工房の四代目として生まれた島谷さんは、ずっとこの仕事を継ぎたいとは思っていなかった。大学進学の際上京したが、銅器とは関係のないことを学んだ。卒業してもすぐに高岡には帰らなかった。東京でアルバイト生活をしていたある朝、駅のホームで、清掃員の人と思わず家業の話をした。すると清掃員の人が意外なことを言った。

「おりんを作る家に生まれるなんて、なかなかない事ですよ」

その言葉が背中を押した。23歳で工房に入った。7年で形を作ることを覚えたが、その後が大変だった。「ちーん」と良い音に仕上げる、調音の工程だ。

「祖父の横に5年いて、ひたすら見て聞いて覚えました。一回金槌で叩くだけで、がらりと音が変わるんですよ」

ためしに島谷さんが、一つのおりんをコンと金槌で叩いたら、叩く前よりも、どこか活力を感じさせる音になっている。涼しくて、同時にぬくもりがある音だ。島谷さんに教えてもらった地元の旨い寿司屋の魚を思い出した。しみじみとしながら活き活きとしている。音も滋養も体に入ると、ゆったりとした心持ちになる。

工房では専らおりんを作ってきた。戦中、金属を国に供出させられたため全国の寺や家庭からおりんが失われていた。だから戦後すぐから注文は多かった。やがて生活様式も変化し需要は減った。元来、質が高いので、

「お寺さんのおりんは、短くても80年はもちますから」

と、島谷さんは笑う。後継者も不足しているから、伝統産業の若手の会を結成し横のつながりを強化した。新しい試みにも挑戦する。島谷さんは10年ほど前から自由に折り曲げて使うすずがみという製品も製造販売しているが、全国で評判だ。

工房からの帰りぎわに、お寺に納めるという、大きなおりんを鳴らさせてもらった。幅広い音域が塊になって響く。心地よい余韻がいつまでも鳴り響く。

こんなふうに、高岡の銅器作りもつづいていく。

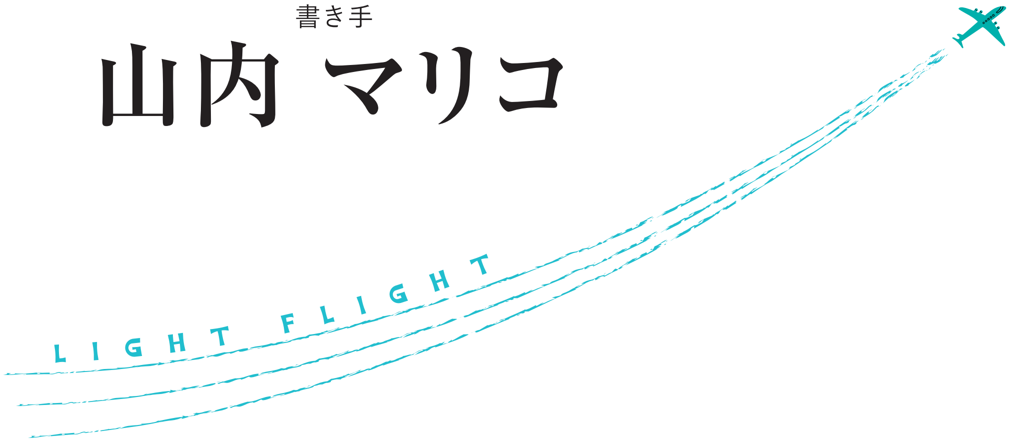
島谷好徳さん。1909年創業の「シマタニ昇龍工房」の四代目。飾らない人柄はおりんの音色のようだ。

 編集：古川聡彦

ライト、フライト

第9回

書き手
山内 マリコ



愛しのマイキャット

先日SNSでバズっていたAP通信のニュース動画もすごかった。紹介されていたのは、アメリカのワシントン州にある刑務所で実験的に行われている、態度がよければ猫の里親になれるプログラム。ぶっとい上腕二頭筋のいかつい受刑者たちが、マイキャットを愛しそうに撫(な)で、愛情を注(そそ)ぐ様子に、思わずこちらの目尻も下がる。「みんなポジティブになった」というからその効果は絶大。猫は人を見事に飼い慣らすのだ。わたしにも経験がある。

二十歳のときにサビ猫を拾い、十六年を共にした。親元を離れて一人暮らしをしていた大学生のわたしにとって、黒、茶、ベージュがまだら模様になったその子猫は、大事な家族となった。まだ若くて自己中真っ盛りだったわたしも、猫を前にすると自分なんか後回しになり、献身的に世話を焼いた。自分の食事は安く済ませるが、

その国がどういう国家なのかは刑務所のあり方に出る、という話がラジオから流れてきて、たしかに！　と膝を打つ。というのも以前ニュースで、日本の刑務所は受刑者も高齢化していると聞いたことがあったから。浴室には手すり、食事も歯が弱い人向けに工夫されるなど介護施設化しているものの、窓の鉄格子や私語厳禁といった規則は、80年代に刑務所を描いた『塀の中の懲りない面々』の時代からほとんど変わってなさそうだった。

一方で海外には新しい取り組みもある。去年だったか新聞で、“世界一人道的な”ノルウェーの刑務所の記事を読んで驚いた。この刑務所は、緑あふれる環境に囲まれたコテージ風の建物。更生と社会復帰を重視していて、「釈放されたときに趣味があるのが大事」という信条から音楽スタジオまであるという。

愛猫には高級路線の猫缶を買い与える。ちょっとでも異変があればすぐに病院へ駆け込む。カフェで本を読みたくても、うちで待っている子がいると思うと早く帰りたくなり、用事が済めば直帰。帰省するときは毎回かごに入れて一緒に特急電車に乗った。

わたしと愛猫との距離がとりわけ近かったのが、三十歳手前の数年間だ。賞をとったもののデビューできない、文学的ニートの日々。どこへも出かけず原稿を書き、くすぶって、悶々（もんもん）として、あのころのわたしはほとんど世を恨んでいた。それでも自暴自棄にならずちゃんと生活できていたのは、大事な猫の面倒を見るのは自分しかいないという使命感があったから。だからワシントンの受刑者の気持ちがよくわかる。猫を飼うのは、とてもいいものなのだ。

数年前にうちの子があの世へ旅立ったとき、わたしが愛猫家と知

る人はみな、すぐに次の子を飼うと思ったようだ。しかしわたしは今に至るまで二代目を迎えていない。それは、初代をワン・アンド・オンリーな存在といまだ崇（あが）めており、代わりのネコチャンなんて欲しくないから……ではなく、気軽に旅行に行ける生活を捨てられないから。そう、わたしは猫も好きだが、旅行も好きなのだ。

お金がなかったのもあるけれど、猫と暮らした十六年間、旅行にはほとんど行ったことがなかった。稀（まれ）に行っても一泊二日の最短日程。海外旅行のときはいったん富山の実家に猫を預けに寄ってから飛行機に乗る。へとへとに疲れて帰国したその足で迎えに行くなど、わたしなりの誠意を示してはいるものの、数日間見捨てられた思いを味わった愛猫は目をつりあげて、大変なおかんむりなのであった。

彼女への、わたしの愛は本物だ（そうそう、サビ猫のような三色

の毛色がまじった猫は、基本的にメスなのです）。しかし愛猫が他界した数日後には、まるでこれ幸いとばかり——いやいや悲しみを癒やすため——旅行に出ている。コロナ禍前の二〇一九年はとりわけ忙しかった。下田へ行き、香港へ行き、山形の銀山温泉に行き、ウィーンに行き、西伊豆に行き、バリ島に行き、奄美大島と加計呂麻島へ行った。一泊だろうと十泊だろうと、家を好きなだけ空けていいのだ、猫を飼ってないと。その凄まじい解放感は、十六年間ほとんど旅行に行かなかった人間にしかわかるまい。こうして、長くつづいたあのコロナ禍ですら、わたしは二代目を飼わずに過ごしたのだった。猫がいてくれたらどんなにいいだろうと、毎日のように思いながら。

二〇二〇年以来ずっと海外旅行は控えていたものの、過日、アクシデント的にタイの首都バンコクに一カ月ほど滞在する機会があった。

大都会でありながら、野良犬と野良猫がわがもの顔で寝そべっている姿がめずらしくて、何度も不躾にスマホのカメラを向けてしまった。屋台の人が世話しているらしい半野良も多く、数日で顔馴染みの猫ができた。タイの猫はおおむね痩せ型で、強い日差しのせいか毛色も褪せ気味。馴染みの猫に遭遇するたび、「車に気をつけろ」と注意した。とにかく車が多く、渋滞も激しいのだ。猫が生きるにはなかなか厳しい。とはいえ猫よけのペットボトルを置く人なんておらず、みんな猫がそこにいていいという気持ちでいるのが感じられた。やっぱり猫は、いないよりいる方が、ずっといいな。

三年ぶりの海外旅行から帰国して数日間、わたしは本当に久々に、〝あの状態〟を味わった。なんていうか、ちょっとだけワールドワイドになった自分。半歩浮いているというか、まだ本当の意味で日本に着地していないような、奇跡の数日間。わたしはこの期間、普段より気が大きくなり、自分から外国人に話しかけて、ぐちゃぐちゃの英語で道を教えたりする。外国人目線で街を見渡し、日本語でしか表記されていないものに違和感を覚えたりする。インバウンドと言いながら、大手チェーン店にすら英語のメニューが用意されていないことに勝手に憤慨したりする。それは自分もまた海外で、メニューが読めなくて困ったばかりだから。言葉の通じない旅先でわたしは、赤ちゃんほど無力な弱者だった。人々の厚意に助けられながら、なんとか目的地に辿り着いたり、ごはんを食べたりした。

そうして日本に戻ると、困っている人にものすごく敏感になる。言語だけでなく、車椅子の人や杖をついたお年寄りやベビーカーを押す人に目が行くようになる。旅

PROFILE

Mariko Yamauchi

小説家。猫好きであり、近年は亡き愛猫をモチーフにアートも制作。女性をリアルに描き出すことを得意とし、最新刊の『すべてのことはメッセージ 小説ユーミン』（マガジンハウス刊）では歌手の松任谷由実氏の半生を綴った。

LIGHT FLIGHT

先で発揮した少々の勇敢さも残っていて、いつもより大胆な親切をしたりする。マジカルパワーが漲（みなぎ）っている。

　けれど今回もすぐ、元に戻ってしまった。日本にいる日本人という冷たいマジョリティの中に呆気（あっけ）なく埋没し、わたしは〝あの状態〟がどんなだったか思い出そうとする。けど、あの感覚は蘇らない。もう一度、海外に行くまでは。

　コロナ禍だから旅行は控えましょうと、長らく閉じていたパンドラの箱が開いてしまったみたいだ。わたしはもう海外旅行がしたくなっている。あの、心にあたたかい風が吹く感じが恋しい。

　ああ、だからまだ、二代目のマイキャットは、お迎えできません。ぐぬぬ。

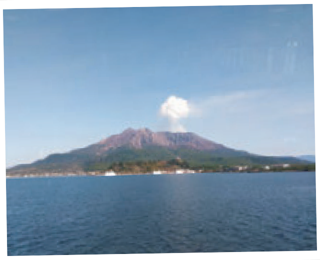
イラスト：ソレイユ・イグナチオ
編集：山下美咲

郵便飛行

Yubinhiko

春のような陽気の中、フェリーで見た桜島

池田 珠江



2月末に大学生の娘と鹿児島旅行に行ってきました。寒空の東京を発ち約2時間でヤシの木がそびえる鹿児島空港に到着。春を思わせる陽気の中、リムジンバスで市内に向かいました。

その後フェリーで桜島に渡りましたが、噴煙が上がるその勇姿は想像以上に偉大で力強いものでした。ゆっくり温泉に浸かり美味しい食事を堪能し娘も私も大満足。

主人が青春時代を過ごした地でもある鹿児島は気候も人々もあたたかく、とても思い出深い旅になりました。また次の旅行もANAでと決めています。

累計飛行距離は「地球17周」以上

中村 裕貴

2023年春、北海道大学より博士学位を授与されました。親元を離れ、遠く離れた地で20代を学問と共にする覚悟を決め、追い風のときも向かい風のときも、着実に歩んできました。私は空の上で物思いに耽る時間が大好きで、帰省や旅行、国際学会などでの搭乗のほか、学位審査の数日前には、ただ機内で過ごすために搭乗することもありました。気づいたら飛行距離は地球17周を超えており、幾多もの苦楽や思い出が空の上に詰まっています。

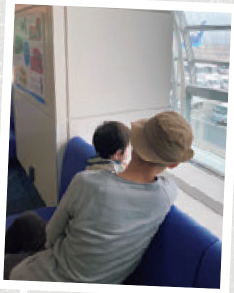
これからも人生に思い悩むときは、自由に満ちた青い空に心を癒されながら、日々を謳歌したいです。

待ちに待った帰省に子どももワクワク

山本 エミ

「あたしね、ひいばぁと、ちいばぁんちに行くの!」。嬉しそうに保育園の先生に話す娘。明日は待ちに待った、私の実家への帰省だ。ひいばぁは私の祖母、ちいばぁは私の母。娘にしたらどちらも離れて暮らす、たまにしか会えない祖母たちである。たまにしか会えないから、会えたときはたくさん甘えさせてもらう。娘も私も。甘やかしだっていいじゃない。甘えられるうちに甘えておきたいから。

空港では早くも飛行機に釘付け。「はやく、あいたいなぁ」。ワクワクな子どもと私の思いを乗せて、いざフライト!



お便り募集

郵便飛行では、皆様の旅の思い出をお待ちしています。原稿は250字程度、スナップ写真を添えて電子メールかお手紙でお寄せください。お名前、ご住所、ご連絡先の明記もお忘れなく。採用させていただいた方には、Amazonギフト券3,000円分をお贈りします。

※原稿、写真の返却はできかねます。掲載者の発表につきましては本誌での発表をもってかえさせていただきます。ご了承ください。 ※主催:ANA X『翼の王国』編集部 ※Amazon はAmazon.com, Inc. またはその関連会社の商標です。

3,000円分プレゼント!

宛先

電子メール
ml_prj_tsubasayubinhiko@ana.co.jp
(件名に「郵便飛行お便り募集係」と明記してください)

お手紙
〒103-0027 東京都中央区日本橋2-14-1
ANA X『翼の王国』編集部

6 June

今月のANAカレンダー

ANA オフィシャルカレンダー
「Welcome Aboard」2023年版の旅先を、
ANAの社員ナビゲーターがご紹介します。

6月の
ロケーション

ドイツ
［マイナウ島］

Mainau Island,
Germany

6月の
ANA社員ナビゲーター

Karola Praechter

ANA ドイツ支店
マーケティング &PR 担当
カローラ・プレヒター

- **出身**……………ドイツ（ハンブルク）
- **趣味**……乗馬、テニス、セーリング、芸術、旅行
- **好きな観光地**……スカンジナビア、ドイツ北部の海岸、マレーシア

毎月29日は
ANAにキュンの日!

イタリア式水の階段
（マイナウ島／ドイツ）

Italian Floral-Water-Cascade
(Mainau Island/Germany)

Moin(こんにちは)！　私は現在、活気溢れる多文化都市のフランクフルトに住んでいます。 世界中の人々が集まるここでの生活は、様々な文化や食べ物の影響を受けています。

おすすめ観光スポット

北海とバルト海の海岸 シュライミュンデ灯台

私は北海やバルト海の海岸で過ごす時間が好きです。そこでは、広い空と様々な光を楽しめます。北ドイツの海岸では、屋根付きのビーチチェアが並んでいる風景を見ることができます。 ビーチチェアの屋根の形はバルト海と北海で異なっています。海岸線にはたくさんの灯台があり、その中でも「シュライミュンデ灯台」が私のお気に入りです。

おすすめグルメ

リューベック・マジパン

私は北ドイツ出身なので、魚料理全般が大好きです。そのほか、ドイツのデザートでおすすめなのが、マジパン。リューベックという北ドイツの小さな街で作られた様々な形をしたリューベック・マジパンが、特に私のおすすめです。

**カレンダー
特設ウェブサイトへは
QRコードから！**

ANAグループ機内誌『翼の王国』アンケートご協力のお願い

ANAでは、今後のよりよい誌面づくりに向け、アンケートを実施しています。ご協力いただいた方の中から抽選でご当選された方に賞品をお送りします。QRコードよりアンケートフォームへお進みいただき、お答えください。10分ほどで完了する内容です。ぜひご協力をお願いします。

賞品

A賞（10名様）

箱根芦之湯温泉 温泉宿 松坂屋本店

創業361年、歌川広重の浮世絵にも描かれる老舗旅館
※10組（1組2名様まで）。1泊2食付き

B賞（10名様）

アミノエリアneoシリーズ

国際ハラール認証を取得したアルコールフリーの抗ウイルス・抗菌・消臭剤

C賞（3名様）

SHINE BABY&KIDS
（ソープ、ローション、バームのセット）

100%自然由来成分使用。赤ちゃんからママパパまで使用できるスキンケアアイテム

応募締切：毎月月末

詳しくは
アンケートフォームをご覧ください。

当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
アンケートでは、お名前・ご住所・電話番号をお伺いします。
ご応募はひと月あたりお一人様1回限りでお願いします。

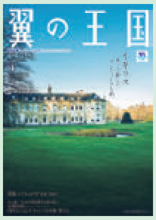
『翼の王国』バックナンバーのお知らせ

紙版（冊子）は、オンライン書店よりご購入いただけます。単品購読は1冊545円（消費税・送料込み）。定期購読は1年（12冊）5,995円（消費税・送料込み）。

ANAマイレージが貯まる特典もご用意しています。

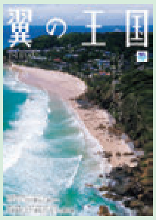
購入ページはこちら

2023年5月号
海外特集／タイ
国内特集／能登



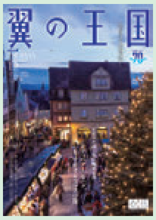
2023年4月号
海外特集／イギリス
国内特集／徳島

2023年3月号
海外特集／インドネシア
国内特集／北海道



2023年2月号
海外特集／オーストラリア
国内特集／瀬戸田

2023年1月号
海外特集／ベトナム
国内特集／長崎



2022年12月号
海外特集／ドイツ
国内特集／沖縄

謎解きde世界一周 解答ページ

まだ問題を解いていない人は、p.8、9を先にご覧ください。

1問目 答え　カラフル

解説 同じイラストは、左のイラストにある4枚。これの下を左から順に読んでいくと「カラフル」となる。正解は「カラフル」だ。

豆知識

現在は大理石の白い神殿として有名なパルテノン神殿だけれど、実は建設された当時は極彩色の塗装が施されていたんだ。それが現在の姿になったのは、歴史の中で色が流れ落ちていったことが原因だよ。20世紀には、イギリスの博物館が神殿にあった彫刻を無理やり綺麗にしようとして、もとの色の痕跡まで削り落としてしまったこともあったんだ。それがあとからわかって、大問題になったんだよ。

2問目 答え　オリーブ

解説 それぞれの瓶の色を4文字で表現して、瓶の後ろにある線に合わせて当てはめていこう。そして液体の水面の高さの文字を順に左から読んでいこう。上の列は「グレープ」となって、右側のイラストを表す言葉になるよね。同じように考えれば、下の段は「オリーブ」となる。

豆知識

ギリシャの人たちにとって、オリーブ、そしてオリーブオイルは欠かせない食材なんだ。ギリシャ料理では、ほぼ毎日、何らかの形でオリーブが使われているよ。ギリシャはオリーブの生産量ではスペインに次ぐ第2位、国民一人当たりのオリーブオイル消費量では世界1位なんだって。ギリシャではそのほかに、チーズもよく食べられているよ。

ANAトラベラーズ／ニュース

航空券＋宿泊
ANAトラベラーズで行くハワイ・ホノルル

航空券と宿泊を自由に組み合わせて、さらに現地でのオプショナルツアーもご予約いただけます。お客様ご自身で旅をアレンジして、ぜひハワイにおでかけください。

ツアーのポイント

① 空港⇔ワイキキ間の送迎は、お客様のニーズに合わせて選択可能！
② 送迎付きプラン利用でトロリー乗り放題！
③ 現地スタッフが日本語で旅をサポートする「マハロラウンジ」が無料でご利用いただけます！
④ ANA国際線は事前座席指定が可能※！
⑤ 全国各地からの国内線もツアーと合わせて予約可能！
⑥ ANAマイレージクラブ会員の方はANAエクスプレスバスを無料でご利用可能！

※事前に指定できる座席には制限があります。

詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

INFO 02

ニュース

4月よりANA便にご搭乗の場合、無料でご利用可能！
ホノルル市内ラウンジ「マハロラウンジ」

ハワイのワイキキ中心部にある、ワイキキ・ショッピングプラザ内の「マハロラウンジ」は、これまでANAトラベラーズ海外ツアー商品にてご参加のお客様、または、マハロラウンジご利用券をご購入いただいたお客様にご利用いただいておりましたが、ご好評につき、2023年4月よりANA便名の東京発ホノルル線※に往復でご搭乗いただいたANAマイレージクラブ会員様も無料でご利用いただけます。ホテルチェックイン前やショッピングの合間のお荷物のお預かり、おくつろぎスペースやWi-Fi、お飲み物も無料でご利用いただけます。ぜひ、お気軽にお立ち寄りください。

※他社運航のコードシェア便を含みます。

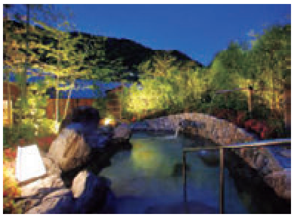
詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

ANAトラベラーズ／ニュース

日本を旅しよう ゆったりホテル満喫の旅
眼下に広がる長州毛利藩三十六万石の城下町と日本海を一望、自家源泉の温泉で寛ぐ。
萩本陣 1泊2日、2泊3日（航空券なし現地参加プラン）

世界文化遺産登録の「松下村塾」近くにたたずみ、古代2万年前といわれる地下水が起源となる、地下2,000mから湧き出す自家源泉で寛（くつろ）げる温泉旅館です。

■出発日：
2023年6月1日～9月30日の特定日出発



※最少催行人員2名、参加資格18歳以上。

※写真はすべてイメージです。

詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

INFO 04

ニュース

白神山地・世界自然遺産登録30周年に向けて

大阪（伊丹）－青森便は、7月の1ヶ月間（期間限定）、就航する機材が一部大型化となります。また、青森県では、白神山地が2023年12月に世界自然遺産登録30周年を迎えることを記念したイベントが始まります。この機会に大阪（伊丹）、札幌（千歳）から青森空港をご活用ください。

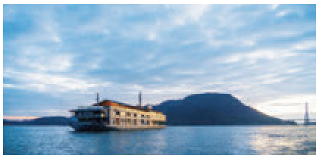
詳しくはウェブサイトをご覧ください。

ニュース

せとうちの海に浮かぶ、小さな宿「ガンツウ」で過ごす3日間

恵み豊かな自然と島の文化に触れる3日間(東回り)

■**出発日**:8月22日(火)、9月8日(金)、11月21日(火)



※写真はイメージです。

尾道より東側のせとうちを楽しむ船旅です。大迫力の瀬戸大橋をくぐり、初日は岡山県玉野沖まで向かい、翌日は豊富な産業で発展し続ける小豆島(しょうどしま)を経由します。古代からの海上交通の要衝を通りながら、100以上の島々から構成された備讃諸島の大自然と奥深い文化を間近でご覧いただけます。

▶ 航空券とのセットプランでご利用いただけます。詳しくは、ANAウェブサイトをご覧ください。

サービス

ワクワク感いっぱいの機内体験。機内エンターテインメントで空の旅をもっと楽しく!

英語学習にも最適な、著名人や専門家による一級品の講演が学べる人気コンテンツ「TED Talks」が機内エンタメのラインアップに新登場! 国内線では、ANAアプリから機内Wi-Fiに接続していただくと、ご自身のデバイスで話題の映画や人気のバラエティ番組など幅広いジャンルの映像コンテンツやオーディオをお楽しみいただけます。ANAアプリ「eライブラリ」では、るるぶをはじめとするデジタル雑誌、新聞・スポーツ新聞が読み放題※! ご出発前にWi-Fi環境でダウンロードしていただくことで、機内でも快適にお楽しみいただけます。ぜひ、ANAアプリをダウンロードしてお楽しみください!

※ご利用には一部条件がございます。

▶ 詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

INFO 07

ANA Pocket／ニュース

【ANA Pocket】その移動をマイルに変えませんか？

お出かけが憂鬱（ゆううつ）になる梅雨の時季ですが
＼お出かけがもっと楽しくなる限定コンテンツも盛りだくさん！／

ANA Pocketは、毎日の通勤や通学、旅行からちょっとした外出まで、すべての移動でポイントが貯まる、楽しくておトクな無料のアプリ。無料でお得なクーポンやANAマイルもゲットできるので、早く使い始めたほうがお得です。

新規ダウンロード特典 5,000ポイント プレゼントキャンペーン

対象期間中に「ANA Pocket」アプリをダウンロードすると、もれなくアプリ内で使えるPocketポイント5,000ポイントをプレゼントします。Proマイルガチャであれば、最高10,000マイルが当たることも！

■**対象者：**ANA Pocketアプリをダウンロード後、メールアドレスとパスワードのご登録および会員登録をされた方

▶ アプリダウンロードはこちらから。

INFO 08

TOCHI-DOCHI／ニュース

地域の魅力を旅するお店「TOCHI-DOCHI」が東京駅八重洲にオープンしました

地域の魅力を旅するお店。
TOCHI-DOCHI

ANAグループは、日本各地の名産品を通じて地域の魅力に出会えるお店「TOCHI-DOCHI」を東京駅八重洲にオープンしました。期間ごとに特集エリアが替わり、その土地ならではの風土から生まれたおいしいもの、歴史や文化・ストーリーを感じるものなど、東京にいながら旅をしている気分になれる名品を揃えています。

※ANAカードまたはANA Payでの決済の場合、
５％割引+200円(税込)につき１マイルを付与します。

▶ 詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

ANA Mall／ニュース

ANA Mall トラベルグッズ特集

「ANA Mall（エイエヌエー モール）」は、ANAグループが運営するマイルを貯めて・使えるインターネットショッピングモールです。現在、ANA Mallでは旅行の定番グッズや夏旅を快適にしてくれるアイテムを集めた、トラベルグッズ特集を開催中！　ANAスタッフがおすすめするアイテムをぜひ、この夏に使ってみませんか？

※2023年3月24日（金）時点の情報です。予告なく変更になる場合があります。
※ANA MallはANAカードマイルプラス対象サービスです。
※ANA Mallの利用登録には、ANAマイレージクラブへの登録が必要になります。

詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

ニュース

【ANA WonderFLY】鳥取県発 こだわりのかに味噌とうふ

「WonderFLY」とは、ANAがクラウドファンディングを通じて、様々な想いを抱いたチャレンジャーをサポートする取り組みです。今回ご紹介する「かに味噌とうふ」は、鳥取県境港市でとれた紅ズワイガニのかに味噌を贅沢に使用。かに味噌本来の風味と深いコクが特徴の逸品です。つるんとした食感は喉越しがよく、そのままお召し上がりいただけます。ぜひ、ご自宅で豊かな風味と深いコクをお楽しみください。

WonderFLY ANA Crowdfunding

詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

INFO 11

ANAでんき／サービス

ANAでんきで年間最大3,600マイル貯めよう

ANAでんきに新規ご契約またはお切り替えいただくだけで、ANAカード会員様には毎月300マイル、ANAマイレージクラブ会員様には毎月200マイルが付与されます。年間最大3,600マイルを貯めて、行きたい旅行先やお買い物を楽しみませんか？　ぜひこの機会にANAでんきにご契約、お切り替えください！

詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

INFO 12

ANA FESTA／キャンペーン

〈ANA FESTA〉抽選で最大3,000マイルが当たる！

期間中、全国のANA FESTAにて1,000円(税込み)以上ご購入いただき、応募フォームよりANAマイレージクラブお客様番号をご入力いただいたお客様の中から、抽選で410名様に最大3,000マイルをプレゼントします。詳細はQRコードからご確認ください。この機会にぜひ、ANA FESTAへお立ち寄りください。

■**期間：**2023年7月4日～8月31日

詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

INFO 13

ANAマイレージクラブ／サービス

国内線特典航空券「今週のトクたびマイル」

■対象路線発表日時：
毎週火曜日12：00頃

■予約発券期間：
毎週水曜日0：00 ～
翌週火曜日23：59

■搭乗期間：
毎週木曜日から1週間

「今週のトクたびマイル」は、通常よりも少ないマイルでANA国内線特典航空券をご利用いただけるおトクなサービスです。週替わりで発表になる対象路線の中からお好きな旅先を選び、片道3,000マイルからご利用が可能です。ご搭乗日前日までご予約いただけます。

※写真はイメージです。

詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

INFO 14

ニュース

ビジネスで役立つ ANAコミュニケーション研修のご紹介！

ANAコミュニケーション研修

研修プログラム

- アサーション研修　～コミュニケーションでWin-Winの関係を築く～
- 2WAYコミュニケーション研修　～受信力・発信力UP！～
- ブレークスルーコミュニケーション研修

新年度を迎え3ヶ月が過ぎようとしています。新入社員や転入者を迎え、新たな職場の課題が少しずつ出てきている頃ではないでしょうか。そのような時期だからこそ、信頼関係を築くためのコミュニケーション力を磨きませんか。研修では、演習を繰り返しながら学び、良好な人間関係へと繋げるスキルをお伝えいたします。

詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

INFO 15

ニュース

サンゴ保全活動への協力

2004年にANAが中心となり沖縄県内外の企業と設立した「チーム美らサンゴ」の活動は、今年で20周年を迎え、現在17社のメンバー企業が参画しています。環境省、沖縄県、恩納村の後援のもと、恩納村漁協と協力しながら、生物多様性の宝庫であり、観光資源でもあるサンゴの保全に取り組んでいます。サンゴの植え付けへの参加やマイル寄付を通し、チームの活動をご支援いただけます。ぜひご協力ください。

▶ 詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。

チーム美らサンゴ

環境サポートへのマイル寄付

INFO 16

お客様のお声にこだわっています

ANAグループでは航空機運航に関する知見を活かして、モビリティ事業創造部にてドローンによる物流サービスの事業化検討を推進しています

【お客様の声】
ドローンは将来的に必要不可欠な社会基盤になるはずです。ANAグループではどのように取り組んでいくのでしょうか?

2016年以降、離島や山間地域における物流や医療機関へのアクセスなどの社会課題を解決していくために、ドローン配送サービスの実証実験を繰り返しています。安全で確実な運航体制を目指し、社会実装に向けた取り組みを進めています。空の知見を活かしたドローンの総合オペレーション技術を磨き、将来的な輸送インフラとして、安全な「ドローン物流社会」の実現に取り組んでまいります。

ご意見・ご要望デスク
0120-029-787
携帯電話をご利用の場合
0570-029-787(全国一律料金)

国際電話をご利用の場合など
03-6735-7922(有料)
受付時間 9:00～17:00(年中無休)

ANAのサービスについてのご意見・ご要望をお寄せください。

※機内にはご意見をご記入いただける用紙「お客様の声」を搭載しています。客室乗務員にお声をおかけください。

ご意見・ご要望

広告 Advertisement

OMOTENASHI Selection Presents

日本在住外国人有識者が選んだ おもてなし逸品4選

OMOTENASHI SELECTION

おもてなしセレクションは、日本の優れた"おもてなし心"あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。日本在住外国人有識者に「"日本ならでは"の魅力にあふれている」と認められた対象を、おもてなしセレクション受賞商品・サービスとして認定しています。

「蛇腹戸」という古典的なモチーフを用いたAVボードです。蛇腹戸が見事なデザインでアーティスティックな印象を受けます。商品に込められた細部へのこだわりも感じられます。

イギリス出身／クリエイティブディレクター

ご購入はこちら
https://ritzwell.com/product/category/storages/

「国産松茸」を使ったジェラートで、日本独自の味と香りが、画期的な商品だと感じます。松茸をこのようにスイーツに使うというのは驚きです。もなかとジェラートのバランスも良いです。

イギリス出身／クリエイティブディレクター

ご購入はこちら
https://www.kokusan-matsutake.jp/gelato-sale.html

文字盤が一つ一つ異なる、世界にひとつだけのオリジナルウォッチです。見た目がとても上品で、ストラップはとても印象的です。ストラップにりんごの皮を使用している点もエコな時計です。

イギリス出身／クリエイティブディレクター

ご購入はこちら
https://lovinbouquet.com

旅行での着替えを減らし、旅の荷物を軽減することに特化した携帯用衣類乾燥バルーンで、とても軽く使いやすいです。ドライヤーだけで簡単に乾かせるので、とても便利な商品と感じます。

イギリス出身／クリエイティブディレクター

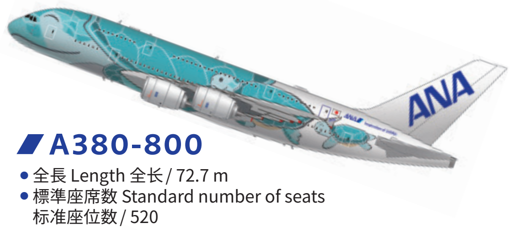
ご購入はこちら
https://marvin.co.jp/product/

広告に関するお問い合わせ：おもてなしセレクション事務局　URL https://omotenashinippon.jp/prize/contact/

ANAグループ航空機のご案内

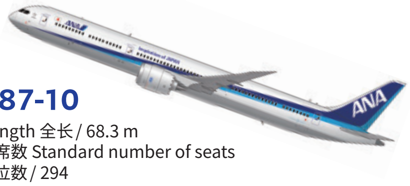
ANA 航空集团航班客机指南

ANA GROUP FLEET INFORMATION



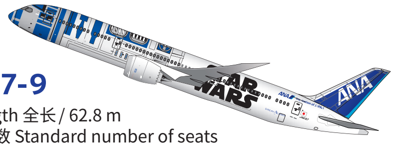
A380-800
- 全長 Length 全长 / 72.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 520

B777-300
- 全長 Length 全长 / 73.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 514 (-300 ER: 212; 250)



B787-10
- 全長 Length 全长 / 68.3 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 294

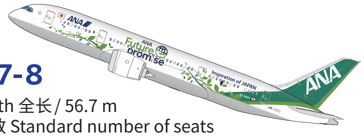
B777-200
- 全長 Length 全长 / 63.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 392; 405



B787-9
- 全長 Length 全长 / 62.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 /375; 395 (INT: 215; 246)

B777F / B767-300F·300BCF
- 貨物専用機 freighter 货运专机
- 全長 Length 全长 / 63.7 m (54.9m)

B767-300
- 全長 Length 全长 / 54.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 270 (INT: 202)



B787-8
- 全長 Length 全长 / 56.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 335 (INT: 169; 184; 240)

AIRBUS A321
- 全長 Length 全长 / 44.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 194

AIRBUS A320
- 全長 Length 全长 / 37.6 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / INT:146

B737-800
- 全長 Length 全长 / 39.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 166

BOMBARDIER DHC-8-400
- 全長 Length 全长 / 32.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 74

国内線 シートマップ　国際線 シートマップ

ANAの航空機とシートマップを機種別にご覧いただけます。

空港ガイド 国内線　空港ガイド 国際線

就航都市に関する空港情報や基本情報をご案内いたします。

国内線 機内販売は オンラインへ!

ANA STORE@SKY ご利用ガイド

※国内線機内・ANAラウンジ、一部国際線ANAラウンジ(羽田・成田・関西・ホノルル)からアクセス!
※羽田空港第3ターミナル サテライトエリア(114番ゲート付近)のANAラウンジでは、ANA STORE@SKYはご利用いただけません。

機内販売『ANA STORE@SKY』3つのメリット

お届けは日本国内のみとさせていただきます。
別途送料がかかります。

MERIT 1 マイルが使える! 貯まる!

MERIT 2 ANAカード決済で10%OFF!

MERIT 3 降機後2日間* お買い物が可能

＊機内で設定を行った場合。降機2日後の23:59まで。

機内でのアクセス方法

使い方は簡単。ANA機内専用Wi-Fiへアクセスし、専用サイトを開くとお買い物が楽しめます。
事前にANAアプリのダウンロードがおすすめです。

※ 搭乗前にANAアプリをダウンロード済みの場合、離陸の約5分後から着陸の約5分前までご利用いただけます。

ANA WiFi Service

機内Wi-Fiにアクセスするために…

1 「機内モード」をON ON

2 「Wi-Fi」をON ON

3 ワイヤレスネットワークSSID「ANA-WiFi-Service」を選択

4 ANAアプリを立ち上げ、サイドメニューを開く

Android　iOS

Androidの場合は左上の☰をタップ

iOSの場合は右下の⋯をタップ

5 「国内線 機内WiFi」をタップ

6 接続ボタンをタップ

7 ポータルサイト「ANA STORE@SKY」をタップ

ブラウザからご利用の場合

「Wi-Fi(無線LAN)」をオンにし、ワイヤレスネットワークSSID「ANA-WiFi-Service」を選択し、接続。ブラウザを開くと自動的にANA Wi-Fi Serviceポータルサイトが表示されます。

※ 表示されない場合には、URL欄にwww.ana-inflight-wifi.comを入力するか、右記二次元コードを読み込み、アクセスしてください。
二次元コードは、機内Wi-Fiに接続した状態でないと当該ページへはアクセスできません。

降機後2日間、地上でのお買い物を可能にするには…

! サイトTOPページ上部にあるボタンから設定が必要です。

2+ DAYS 降機後のご利用設定はこちらから ›

※ メール配信の承諾を得た、国内線、国際線で日本到着便にご搭乗のANAマイレージクラブ会員の皆さまには、降機後に地上でのご利用案内メールが別途配信されます。なお、運航状況によりメールの配信ができない場合もございます。

◀最新情報はこちら

Check!

販売商品の一部は『ANA SKY SHOPデジタルブック』でご紹介中!

ANAアプリの事前ダウンロードが便利です!

※ 機内でつながらなかった場合や、DHC8-Q400など一部の機内Wi-Fiインターネットサービスをご利用いただけない機材にご搭乗の場合は下記お客様サポートデスクまでお問い合わせください。お電話でのご注文は承っておりませんのでご了承ください。
※ 掲載商品の在庫数には限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。また、販売・お届け時期については記載のものから変更になる場合がございます。
※ 国際線機内販売とは商品ラインアップが異なります。

お問い合わせ先(A-styleお客様サポートデスク):0120-257-150
受付時間:月～金 9:00～18:00　土・日・祝・12/30～12/31 9:00～17:00(年始1/1～1/3 休)　※ 左記営業時間は日本時間となります。

※ このサービスは無線LAN技術を使用しています。そのため公衆アクセスが可能な他の無線LANスポットの仕様と同様に、本サービスのアクセスには通信傍受や不正アクセスの可能性があります。本サービスの利用に際しては、お客様の責任において利用端末のファイアウォール、ウイルス対策ソフト等のセキュリティ対策を講じることを、強くお勧めします。
※ 画像はすべてイメージです。

国際線機内販売は パーソナルモニターから!

機内販売ご利用ガイド&商品ラインアップ

International Route In-Flight Shopping User Guide & Product Lineup

空の上の免税店! 国際線『ANA SKY SHOP』3つのメリット

A duty-free shop in the sky! Three merits of ANA SKY SHOP for international routes

MERIT 1
免税価格で買える
Shopping at duty-free prices

MERIT 2
ANAカード決済で 10%OFF!
10% off with ANA Card payment

MERIT 3
豊富な品ぞろえ
Wide selection of items

商品の詳細については、パーソナルモニターまたはANAアプリ内のデジタルブックをご覧ください。

Product details can be viewed on the personal monitor and the digital book available on the ANA app.

購入方法 How to Buy

購入は パーソナルモニター から!

Purchases can be made from your personal monitor!

1 パーソナルモニターで「スカイショップ」または「ショッピング」をお選びください。

Please select "SKY SHOP" or "Shopping" on your personal monitor.

2 パーソナルモニターのタッチパネルから、ご希望の商品をお選びいただき、決まりましたらご注文にお進みください。

Use the personal monitor touch panel to select your desired product(s). Once you are done, proceed to the order process.

3 商品はCA(客室乗務員)がお座席までお持ちいたします*1。商品の代金をお支払いいただき*2、商品をお受け取りください。

A cabin attendant will bring the product(s) to your seat*1. Please pay for the product(s)*2 and collect them.

※ A320機、A380機、その他システム不具合時は、パーソナルモニターからのご注文ができません。ご注文の際はCA(客室乗務員)にお声がけください。

※ Orders cannot be placed from personal monitors on the A320/A380 aircraft and during system malfunction. Please ask a cabin attendant to place an order.

※ 画像はイメージです。 ※ Example only.

＊1 お食事サービス中のご注文は、サービス終了後にお持ちいたします。

＊1 Product(s) ordered during the meal service will be brought to you after the service.

＊2 お支払いは、クレジットカード、ANAギフトカード／ANA旅行券、ANAご利用券／ANA「ダイヤモンドサービス」機内・空港お買い物クーポンのみご利用いただけます。現金、デビットカード、プリペイドカード、ANA発行のデジタルクーポン、キャッシュレス／バーコード決済でのお支払いはできません。(ANAマイレージクラブ Financial Pass Visaデビットカード、ANAマイレージクラブ／Sony Bank WALLET、ANAプリペイドカード含む)

＊2 Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers, and ANA value vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLET, and ANA Prepaid Card).

Father's Day
6/18(SUN)

Mother's Day
5/14(SUN)

＼大切な方へ心を込めて／

感謝を伝える“とっておき”ギフト

For someone important to you
A special gift from the heart to show your gratitude

記念日や大切な日に、「ありがとう」の気持ちを込めて贈りたい
上質な商品がANA SKY SHOPにはいっぱい。
中でも、お出かけが楽しい季節に便利なアイテムを厳選しました。

HELEN KAMINSKI

上品で長く使える定番のラフィアハット。

ラフィアハットの代名詞的ブランド。
美しいフォルムと通気性の良さ、折りたたんで携帯できる機能性も魅力。

**ヘレンカミンスキー
プロヴァンス 10
ナチュラル**

HELEN KAMINSKI
PROVENCE 10 NATURAL
HELEN KAMINSKI 普罗旺斯10 自然色

¥25,900

持ち運びにも便利な上質ヘアブラシ。

ヘアブラシ界の“ロールス・ロイス”の異名を持つ一本。使い心地も格別。

メイソンピアソン ポケットブリッスル

MASON PEARSON
POCKET BRISTLE

梅森·皮尔森 猪鬃毛口袋梳

¥14,900

MASON PEARSON London, England

快適にゴルフを楽しむマストハブな一品。

視認性が向上し音声での操作も可能。ゴルフがより楽しくなります。

テクタイト ショットナビ Voice Laser Red Leo

TECHTUIT
SHOT NAVI　Voice Laser Red Leo

TECHTUIT
射航 NAVI Voice Laser Red Leo

¥32,700

Shot Navi®

長く愛用できるシンプルなデザイン。

天候関係なく使える折り畳み傘は、オンオフ問わず一本あると便利。

アクアスキュータム ANAオリジナル 晴雨兼用折り畳み傘

AQUASCUTUM ANA ORIGINAL
RAIN OR SHINE FOLDING UMBRELLA

雅格狮丹 ANA原创晴雨兼用折叠伞

¥10,000

Aquascutum LONDON

HEART OPTICAL CORPORATION

気軽に使えるのが魅力のクリアサングラス。

眼鏡感覚でかけられるサングラス。コーディネイトのアクセントにも。

ハートオプティカル コーポレーション ANAオリジナル クリアサングラス

HEART OPTICAL CORPORATION
ANA ORIGINAL CLEAR SUNGLASSES

HEART OPTICAL CORPORATION
ANA原创 透明太阳镜

¥3,600

2023年6月
国際線 商品ラインアップ

June 2023 International Route Product Lineup

※ 国内線 機内販売の『ANA STORE@SKY』の商品ラインアップとは異なります。
※ The product lineup is different from that of ANA STORE@SKY in-flight shopping for domestic routes.

価格横のマーク ◆★ について　About the ◆★symbols next to the price

◆課税済みのため、免税品としての申告対象外です。日本入国の際は課税済み商品とお申し出ください。

This product has already been taxed, so it is not subject to declaration as a duty-free item. Upon entering Japan, please treat it as a previously taxed product.

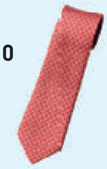
★100mLを超えるため、乗り継ぎがある場合、乗り継ぎ便の機内へ持ち込むことはできません。

This product exceeds 100 ml, so it cannot be carried on board a connecting flight if making a transfer.

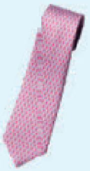
No. SL000
ANA
オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000◆★

ネクタイ　Neckties

No.SL508
フェラガモ
ネクタイ
FERRAGAMO
NECKTIE
¥23,000



No.SL502
ブルガリ
ネクタイ
BVLGARI
NECKTIE
¥24,700



No.SL501
ブルガリ
ダブル タイ
BVLGARI
DOUBLE TIE
¥28,500

ショール & ストール　Shawls & Stoles

No.SL506
フェラガモ
ショール
FERRAGAMO
SHAWL
¥28,000

No.SL507
フェラガモ
ストール
FERRAGAMO
STOLE
¥38,000

No.SL001
ブルガリ
ストール
BVLGARI
STOLE
¥42,800

No.SL504
エトロ
デリー ショール
ETRO
DHELY SHAWL
¥36,000

No.SL503
エトロ
カルカッタ ショール
ETRO
CALCUTTA SHAWL
¥27,000

No.SL505
フラトリエ
尾州織 モダールリネン
ストール
FOULATELIER BISHU
MODAL LINEN STOLE
¥18,500◆

バッグ & 革小物　Bags & Leather accessories

No.SL002
フェラガモ
レディースウォレット ピンク
FERRAGAMO
LADIES' WALLET PINK
¥42,000

No.SL820
レスポートサック×ひとりっぷ
ANA スペシャル ライアン
トラベル トート
LESPORTSAC×hi-trip
ANA SPECIAL RYAN
TRAVEL TOTE
¥21,000

No.SL821
ロンシャン
ル プリアージュ®キュイール
LONGCHAMP
LE PLIAGE® CUIR
¥29,000

No.SL808
アロン
リボンバッグ
（ホワイトレザー＆
グレーメッシュ）
ARRON RIBBON BAG
（WHITE LEATHER &
GRAY MESH）
¥21,000

No.SL827
ポーター
パスポート ケース
PORTER PASSPORT CASE
¥15,000◆

No.SL809
アッソブ
トラベルポーチ
AS2OV
TRAVEL POUCH
¥8,000◆

No.SL832
トゥミ
アルファ エクスパンダブル・
カジュアル・デイ・トート
TUMI
ALPHA EXPANDABLE
CASUAL DAY TOTE
¥32,000

No.SL818
ハンティング・ワールド
メンズ リバーシブルベルト
HUNTING WORLD
MEN'S REVERSIBLE BELT
¥14,000

時計　Watches

No.SL101
シチズン
エコ・ドライブ
クリスタルラウンドウオッチ
ピンクゴールド
CITIZEN
ECO-DRIVE
CRYSTALS ROUND
WATCH
PINK GOLD COLOR
¥25,000◆

時計　Watches

No.SL102
セイコー 5スポーツ
ANAオリジナル
自動巻きウオッチ
SEIKO 5 SPORTS
ANA ORIGINAL
MECHANICAL WATCH
¥32,000◆

No.SL005
タグ・ホイヤー
フォーミュラ1 クォーツ
クロノグラフ 43mm
TAG Heuer
FORMULA 1 Quartz
Chronograph 43mm
¥139,000◆

アクセサリー　Accessories

No.SL202
ミキモト
パール ペンダント
（ローズモチーフ）
MIKIMOTO
PEARL PENDANT
（ROSE MOTIF）
¥29,000◆

No.SL004
ミワ
K18イエローゴールド
ルビー&ダイヤモンド
ペンダント
MIWA K18
YELLOW GOLD
RUBY & DIAMOND
PENDANT
¥57,000◆

No.SL203
オッコ真珠
黒蝶真珠 一粒ダイヤモンド
ペンダント
OKKO PEARL
BLACK PEARL
DIAMOND PENDANT
¥39,000◆

No.SL201
アレクサンドル ドゥ パリ
ヴァンドームクリップ &
カメリアピン セット
ALEXANDRE DE PARIS
VENDOME CLIP &
CAMELIA PIN SET
¥22,500◆

化粧品　Cosmetics

No.SL420
SHISEIDO
ホワイトルーセント
イルミネーティング
マイクロS セラム
SHISEIDO WHITE LUCENT
ILLUMINATING
MICRO-SPOT SERUM
¥11,500◆

No.SL421
SHISEIDO
アルティミューン™
パワライジング
コンセントレート Ⅲ
SHISEIDO ULTIMUNE
POWER INFUSING
CONCENTRATE Ⅲ
¥17,600◆

No.SL406
クレ・ド・ポー ボーテ
ヴォワールコレクチュール n
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
CORRECTING CREAM VEIL
¥6,500◆

No.SL407
クレ・ド・ポー ボーテ
ル・セラム
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
THE SERUM
¥16,000◆

No.SL423
ザ・ギンザ
ジャーニーキットⅡ
THE GINZA
JOURNEY KIT Ⅱ
¥11,000◆

No.SL408
コスメデコルテ
イドラクラリティ
薬用 トリートメント
エッセンス ウォーター
【医薬部外品】
DECORTÉ
HYDRA CLARITY
TREATMENT
ESSENCE WATER
¥5,000◆★

No.SL409
コスメデコルテ
リポソーム
アドバンスト
リペアセラム
DECORTÉ
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR SERUM TIME
RELEASED
MULTILAMELLAR
LIPOSOMES
¥18,000◆

No.SL403
バイオエフェクト
セラム
BIOEFFECT
EGF SERUM
¥15,000

No.SL419
SENSAI
センサイ AS
マイクロ ムース
トリートメント s
SENSAI
SENSAI AS
MICRO MOUSSE
TREATMENT
¥18,000◆

No.SL402
アンプリチュード
フェイス プロテクター
Amplitude
FACE PROTECTOR
¥4,200◆

No.SL418
アールエムケー
Wトリートメントオイル
RMK
W TREATMENT OIL
¥4,000◆

No.SL404
ドクターシーラボ®
VC100エッセンス
ローションEX
285mL
（ポンプタイプ）
DR.CI：LABO
VC100 ESSENCE
LOTION EX 285ml
¥7,000◆★

No.SL424
スリー
バランシング クレンジング
オイル N
THREE
BALANCING CLEANSING
OIL N
¥4,000◆★

No.SL413
カネボウ
スクラビング
マッド ウォッシュ
KANEBO
SCRUBBING
MUD WASH
¥2,500◆★

No.SL417
ポール & ジョー
モイスチュアライジング
ファンデーション
プライマー デュオ
PAUL & JOE
MOISTURIZING FOUNDATION
PRIMER DUO
¥5,900

No.SL412
ジルスチュアート
イルミネイティング セラム
プライマー セット
JILL STUART
ILLUMINATING SERUM PRIMER SET
¥5,400◆

No.SL422
スック
ザ リクイド ファンデーション
115
SUQQU
THE LIQUID
FOUNDATION 115
¥10,000◆

No.SL405
クラランス
リップコンフォートオイル
トリオ
CLARINS
LIP COMFORT OIL TRIO
¥7,200

No.SL410
エリザベス アーデン
エイトアワー
リッププロテクタント
スティック トリオ
ELIZABETH ARDEN
EIGHT HOUR CREAM®
LIP PROTECTANT
STICK SPF 15 TRIO
¥3,900

No.SL411
ジルスチュアート
ルージュ リップブロッサム
トリオ
JILL STUART
ROUGE LIP BLOSSOM TRIO
¥6,800◆

No.SL416
ルナソル
スキンモデリングアイズ 01
LUNASOL
SKIN MODELING EYES 01
¥4,500◆

No.SL401
アディクション
ザ アイシャドウ アディクション
クォード パレット Ⅱ
ADDICTION
THE EYESHADOW ADDICTION
QUAD PALETTE Ⅱ
¥7,200◆

No.SL415
ロクシタン
シア ハンドクリーム トリオ
L'OCCITANE
SHEA BUTTER HAND CREAM TRIO
¥7,300

No.SL414
ロクシタン
イモーテル オーバーナイト
リセットセラム
L'OCCITANE
IMMORTELLE
OVERNIGHT
RESET OIL-IN-SERUM
¥9,900

No.SL301
ディプティック
オーローズ セット
DIPTYQUE PARIS
EAU ROSE SET
¥18,200

雑貨　Miscellaneous

No.SL003
モンブラン
スターウォーカー メタル
ボールペン
MONTBLANC
STARWALKER
PLATINUM-COATED
BALLPOINT PEN
¥56,800

No.SL817
ヘレンカミンスキー
プロヴァンス 10 ナチュラル
HELEN KAMINSKI
PROVENCE 10 NATURAL
¥25,900

No.SL816
ハートオプティカル
コーポレーション
ANAオリジナル
クリアサングラス
HEART OPTICAL CORPORATION
ANA ORIGINAL CLEAR SUNGLASSES
¥3,600◆

No.SL811
ディアモロッコ
ANAオリジナル バブーシュ
（ローズウォーター）
DEAR MOROCCO
ANA ORIGINAL
BABOUCHE
（ROSE WATER）
¥5,800◆

No.SL833
内野
さわやかガーゼ
ルームウェア
（ピンク）
UCHINO
REFRESHING
GAUZE ROOM WEAR
（PINK）
¥6,500◆

雑貨 Miscellaneous

No.SL807
アクアスキュータム
ANAオリジナル
晴雨兼用折り畳み傘
AQUASCUTUM
ANA ORIGINAL
RAIN OR SHINE
FOLDING UMBRELLA
¥10,000◆

No.SL826
6/4(日)〜 販売予定
ポケモン
ANAオリジナル
バスポンチョ
Pokémon
ANA ORIGINAL
BATH PONCHO
¥4,400◆

©Pokémon/Nintendo/CR/GF

No.SL803
ANA
フライトベア in HAWAII
ANA FLIGHT BEAR IN HAWAII
¥3,500◆

No.SL813
フェイラー
ANAオリジナル タオルセット
"Tokyo in the sky"
FEILER ANA ORIGINAL TOWEL SET
"Tokyo in the sky"
¥4,200

No.SL812
ファミリア
ANAオリジナルアート
トートバッグ
FAMILIAR
ANA ORIGINAL ART
TOTE BAG
¥4,500◆

No.SL801
ANA
AIRBUS A380
FLYING
HONUモデル
（1号機）
ANA
AIRBUS A380
FLYING
HONU MODEL
（UNIT 1）
¥4,500◆

No.SL802
ANA
AIRBUS A380
FLYING
HONUモデル
（2号機）
ANA
AIRBUS A380
FLYING
HONU MODEL
（UNIT 2）
¥4,500◆

No.SL825
パナソニック
コンパクト脱臭機
PANASONIC
COMPACT DEODORIZER
¥9,500◆

No.SL823
マジクール
ドリンクミストSS
MAGICOOL
DRINK MIST SS
¥3,000◆

No.SL822
マジクール
マジクール ネッククーラー＋
マイファンモバイル
MAGICOOL
MAGICOOL NECK COOLER +
PERSONAL MOBILE FAN
¥3,000◆

No.SL830
テクタイト
ショットナビ
Voice Laser Red Leo
TECHTUIT SHOT NAVI
Voice Laser Red Leo
¥32,700◆

No.SL831
ソースネクスト
ポケトークS グローバル通信
（2年付き）ホワイト
SOURCENEXT
POCKETALK S
WHITE WITH 2-YEAR
GLOBAL
COMMUNICATION
¥29,800◆

No.SL815
白鳳堂 桜〜SAKURA〜
化粧筆3本セット
HAKUHODO SAKURA
MAKE UP BRUSH SET
¥9,500◆

No.SL824
メイソンピアソン
ポケットブリッスル
MASON PEARSON
POCKET BRISTLE
¥14,900◆

No.SL834
ヤーマン
メディリフト
YA-MAN
Medi Lift
¥25,000◆

No.SL828
リファ
リファビューテック
ストレートアイロン
ReFa
ReFa BEAUTECH
STRAIGHT IRON
¥20,000◆

食品 Foods

No.SL819
レッカリー・フース
キャラメルト®
LÄCKERLI HUUS
CREAM CARAMEL
¥3,000◆

No.SL810
ボワシエ
フルーツ リゴレット
BOISSIER
FRUITS RIGOLETTE
¥3,200

No.SL814
ジュゼッペ ジュスティ
バルサミコクリーム
ギフトセット
GIUSEPPE GIUSTI
BALSAMIC CREAM
GIFT SET
¥3,800◆★

酒 Liquor

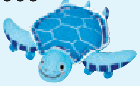
No.SL601
バランタイン 17年
BALLANTINE'S
17 YEARS OLD
¥8,800★

No.SL602
チョーヤ
The CHOYA
AGED 3 YEARS
EXTRA FRUIT
SPECIAL EDITION
CHOYA
The CHOYA AGED
3 YEARS EXTRA FRUIT
SPECIAL EDITION
¥3,000◆★

No.SL829
佐多宗二商店
本格焼酎『刀』
（ANAオリジナル
パッケージ）
SATA SOUJI-SHOUTEN
HONKAKU SHOCHU
"KATANA"
（ANA ORIGINAL
PACKAGE）
¥5,500◆★

A380機 販売商品 Sold on A380

No.916
ANA
AIRBUS A380 FLYING
HONUモデル（3号機）
ANA
AIRBUS A380 FLYING HONU MODEL
（UNIT 3）
¥4,500◆

No.H804
ANA
HONU ぬいぐるみ
（ラニ）
ANA
HONU SOFT TOY
（LANI）
¥3,000◆


No.H805
ANA
HONU ぬいぐるみ
（カイ）
ANA
HONU SOFT TOY
（KAI）
¥3,000◆

No.H806
ANA
HONU ぬいぐるみ
（ラー）
ANA
HONU SOFT TOY
（LA）
¥3,000◆

※20歳未満の方の飲酒および20歳未満の方への
酒類の販売は法律で禁止されております。

※The consumption of alcohol by persons under 20 years of age and the sale of alcoholic beverages to persons under 20 years of age are prohibited by law.

たばこ TOBACCO

たばこの販売を免税価格にて行っております。
商品詳細に関しましては、パーソナルモニターからご確認ください。

※A320機の一部の機材では、パーソナルモニターに商品掲載がございません。ご注文の際は、CA（客室乗務員）にお声がけください。

20歳未満の方の喫煙は法律で禁止されております。20歳未満の方のたばこの購入は、お断りしております。
年齢確認をさせていただく場合がありますので、ご了承ください。

Cigarettes are also available. Please check the product information on your personal monitor.
※ The items are not shown on the personal monitor of some A320 aircraft. Please ask a cabin attendant to place an order.

詳細はここを
CHECK！

事前に予約＆機内で受け取り！

便利なプリオーダーサービス

The convenient Pre-Order Service has many merits!

プリオーダーサービスって？　What is Pre-Order Service?

航空券をご予約・ご購入後、機内販売商品を事前に予約注文できる便利なサービスです。
ご搭乗3日前までご予約*1**が可能です。**

The Pre-Order Service is a convenient service. After reserving and purchasing your flight ticket, go online to check out and order items in the in-flight magazine before your flight. Items may be pre-ordered up to 3 days before the date of departure.*1

＊1 ご搭乗の前月22日～3日前（日本時間午後11時59分お申し込み完了分まで）。
＊1 From the 22nd of the previous month to 3 days before the date of departure (for orders placed by 11:59 p.m. JST).

MERIT 1

『ANA SKY SHOP』には掲載していない商品が満載！

It has many items not listed in ANA SKY SHOP!

MERIT 2

欲しい商品や人気商品をお取り置きできるので安心

You can have your desired item or a popular item set aside.

ご利用方法　How to order

1 ANAアプリまたはANA WEBサイトより予約情報を入力し、予約確認画面を開く。（ANAアプリの場合は、さらに「予約詳細」をタップ）

Enter your booking information on the ANA app or the ANA website, and open the booking confirmation screen (for the ANA app, then tap "Reservation details").

2 ①サービスタブをタップ
②「機内免税品プリオーダーサービス」メニューをタップ。

① Tap the Service tab.
② Tap the "In-flight Duty Free Pre-order Service" menu.

※ 画像はイメージです。
※ Example only.

3 画面に従って商品の予約を進める。

Pre-order an item by following the instructions on the screen.

4 申し込み完了後、登録したメールアドレス宛に「受付完了」メールが届き、その後「お取り置き結果のご案内」メールにてお取り置き可否のお知らせ*2**が届く。**

After placing your order, an "Order Received" e-mail will be sent to your registered e-mail address, followed by "Your Order Status" e-mail to notify whether the item can be set aside.*2

＊2 在庫状況によりお取り置きできない場合がございます。
＊2 Please note that we may be unable to set aside an item depending on stock availability.

5 ご搭乗後、CA（客室乗務員）にプリオーダーサービスにてご予約の旨を伝える。4のプリオーダー番号が記載された「お取り置き結果のご案内」メールを見せ、お支払い後に商品を受け取る。

After boarding, inform a cabin attendant that you have placed an order through the Pre-Order Service. Show "Your Order Status" e-mail with the pre-order number from 4 Pay and then receive your item.

操作方法に関するお問い合わせは、ANA国際線予約・案内センターまで
［受付時間］午前8時～午後7時、午後10時～翌午前8時／年中無休
0570-029-333（全国一律料金）　**03-6741-6685**（有料電話）

Operation inquiries: ANA International Flight Reservation and Information Center　[Hours] 8:00 a.m. - 7:00 p.m., 10:00 p.m. - 8:00 a.m. (following day) / 365 days/year　**+81-3-6741-6685** (pay call)

ご搭乗に際してのお願い

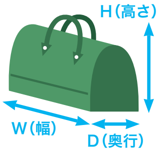
航空法に基づく保安検査の義務化について

凶器や危険物の航空機内への持ち込みは航空法により禁止されています。また、航空法改正に伴い2022年3月10日から、航空機搭乗前の保安検査の受検が義務化されます。 保安検査を受けずに保安検査場より先に進んだ場合、航空法違反となり、1年以下の懲役または50万円以下の罰金が科せられる場合があります。ご搭乗の際は、保安検査員や関係職員の指示に従い、保安検査を受検いただきますよう、お願い申し上げます。

機内安全のため、持ち込み手荷物削減にご協力をお願いいたします

機内持ち込み手荷物について
(お1人様1個まで)

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために、機内へ持ち込めるお手荷物は、身の回り品(ハンドバッグ、カメラ、傘など)のほか、下記の条件のお手荷物1個となります。なお、下記のサイズ以内のお手荷物の場合でも、客室内に収納できない場合にはお預かりの手荷物として貨物室に搭載させていただく場合がございますので、ご了承ください。下記サイズを超えるお手荷物(キャリーバッグ、ベビーカー、麻袋など)はお預けください。



※3辺の合計には付属品(ハンドル・車輪など)を含みます。

お持ち込みお手荷物のサイズ

	3辺の合計	H(高さ)	W(幅)	D(奥行)	重量
ANA(下記を除く) エア・ドゥ、ソラシド エア(SNA)、スターフライヤー	115cm 以内	55cm	40cm	25cm	10kg まで
ANA(機種Q4A) IBEXエアラインズ、オリエンタルエアブリッジ	100cm 以内	45cm	35cm	20cm	10kg まで

機内でのお願い

安全かつ快適にお過ごしいただくため、お手荷物は座席上の共用収納棚、または前の座席の下に収納してください。通路・非常口付近など、非常時に脱出の妨げになる場所へお手荷物を放置することは、法令で禁止されています。前に座席のない席(スクリーン前・隔壁前)は、足元にお手荷物は置けません。お客様の安全のため、収納状況が適切でない場合には客室乗務員が声をかけさせていただきますので、指示に従ってください。

● ギターなど楽器類

機内持ち込みサイズを超える楽器(ギターなど)は、あらかじめお客様にて梱包のうえ、カウンターにてお預けください。機内に持ち込む場合には、別途料金が必要となる場合がございますので、ご予約の際にお問い合わせください。国内線では、ギター、小型楽器(90㎝以内)、コントラバス専用の輸送ケースもご用意しております。詳しくは、予約センターまでお問い合わせください(ただし、使用状況によりご用意できない場合もあります)。

● キャリーバッグにご注意ください

機内の収納スペースには限りがあるため規定サイズ内でも持ち込みできない場合があります。

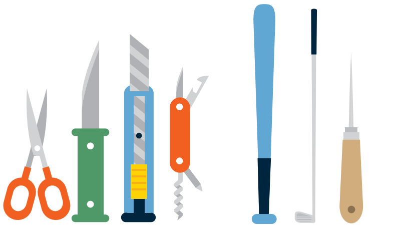
● ライターは1人1個まで

喫煙用のライターはお1人様1個に限り、持ち込みができます。オイルタンク式、葉巻用ライター、プリミキシングライター(ターボライター、ジェットライター、ブルーフレームライター等)、不測の作動防止機能のないリチウム電池で駆動するライターは持ち込みできません。ライターの置き忘れにご注意ください。

機内持ち込み制限品の取り扱いについて

ハサミ・ナイフ類、その他凶器となり得る物品をお持ちの場合は、手荷物カウンターでお預けいただくか、「放棄品箱」へ廃棄願います。保安検査強化にご理解とご協力をお願いいたします。また、引火性物質等の危険物は航空機内への持ち込み、およびお預かり手荷物としての取り扱いはできません。危険物を所持している場合は、出発保安検査場に設置されている「放棄品箱」に廃棄願います。

- 刃物類の機内への持ち込みは航空法違反となり、2年以下の懲役または100万円以下の罰金が科せられる場合があります。



ナイフ/ハサミ類　先の尖った物/バット類

※モデルガン等の凶器類似品等も機内持ち込み禁止です。

国土交通省:航空機搭乗前の保安検査を受けるにあたっての注意事項について

詳細

【国際線】TOPICS

機内持ち込み手荷物の制限

❶1容器あたり100mℓを超える液体物・ジェル・エアゾール類を機内にお持ち込みいただくことはできません。

❷1容器あたり100mℓ以下の液体物・ジェル・エアゾール類は個数にかかわらず機内持ち込み可能です。ただし、保安検査および搭乗の際に1ℓ以下の再封可能なジッパー付保存袋1枚に入れ、機内持ち込み手荷物とは別に検査を受ける必要があります。容器の大きさが100mℓを超えるものは、中身の液体の量が100mℓ以下でも持ち込みは不可となります。

❸保安検査後の免税店等で購入した液体類は機内持ち込みが可能です。ただし、海外で乗り継ぎをする場合には、没収などの可能性がありますので、当該国のルールに従う必要があります。

※日本で乗り継ぎがある場合、機内で購入された免税品であっても上記❶❷のルールが適用となり100mℓ以上のものは没収となります。詳細はANA SKY WEBをご覧ください。

ライターの制限(海外空港発便)

中国(香港を除く)、インド、フィリピン、ミャンマーを出発する全便において、航空機へのマッチ・ライターの持ち込みは禁止されています。お預けになる手荷物の中に入れることも禁止されていますのでご注意ください。

お客様のご理解とご協力をお願いいたします。

ANAおからだの不自由な方の相談デスク

ANAおからだの不自由な方の相談デスクでは、病気やけが・障がいによりおからだの不自由なお客様に、安心して快適な空の旅をお楽しみいただけますよう、航空機のご利用に関するご相談やご希望を伺っております。

以下のお客様は必ず事前にお知らせください。

- ▶ 機内で医療用酸素ボンベや酸素濃縮器(POC)を使用されるお客様(医師の搭乗許可・診断書が必要です)
- ▶ その他の医療機器を使用されるお客様
- ▶ ストレッチャー(簡易ベッド)を使用されるお客様
- ▶ 保育器を使用されるお客様
- ▶ その他機内で特別な医療行為を必要とされるお客様
- ▶ お手伝いが必要な方が10名以上いらっしゃる団体のお客様

TEL 0120-029-377
0570-029-377(全国一律料金)
☎ 03-6741-8900
※携帯電話からはフリーダイヤルをご利用いただけません。
FAX 0120-029-366 (年中無休 9:00～17:00)

ANAでは、耳や言葉が不自由で電話ができないお客様へ、TV電話での手話やチャットなどを使い、リアルタイムでANAオペレーターとやりとりができる「ANA専用代理電話サービス」をご提供しております。 詳細

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために

ご搭乗の皆様にご協力いただく事項がございます。

Tips for a Safe and Comfortable Flight

We ask for your cooperation on the following matters.

Consejos para un Vuelo Seguro y Cómodo

Le pedimos su cooperación en lo siguiente.

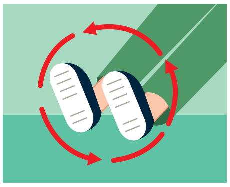
深部静脈血栓症 / 肺塞栓症（いわゆるエコノミークラス症候群）の予防
To Reduce the Risk of Deep Vein Thrombosis / Pulmonary Embolism (So-called Economy-class Syndrome)
Para Reducir el Riesgo de Trombosis Venosa Profunda o Embolia Pulmonar (el denominado Síndrome de la Clase Económica)

長時間同じ姿勢で座っていると、足の静脈にうっ滞が起こり、血のかたまり（深部静脈血栓）が生じることがあります。この血のかたまりの一部が血流に乗り、肺に流れて肺の血管を閉塞してしまうと（肺塞栓）、胸痛や息切れが起こり、最悪の場合には死に至ることもあります。深部静脈血栓症を予防するために適度の水分を摂り、アルコールは飲みすぎず、足の運動をこまめに行いましょう。

Sitting cramped for long periods may interfere with blood flow, and consequently, a blood clot develops in the deep leg veins (Deep Vein Thrombosis; DVT). A blood clot may travel to the blood vessel of the lungs causing a blockage. This is called a pulmonary embolism, which cause a chest pain, difficulty of breathing and may be fatal. In order to prevent DVT, drink sufficient water, moderate your intake of alcohol, and stretch your legs frequently.

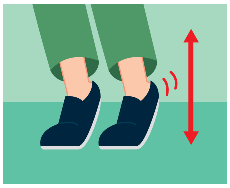
Sentarse en un espacio estrecho por largos periodos podría interferir con el flujo sanguíneo, ocasionando la formación de un coágulo sanguíneo en las venas profundas de las piernas (Trombosis Venosa Profunda; TVP). Un coágulo sanguíneo podría viajar hasta los vasos sanguíneos de los pulmones y causar una obstrucción. Esto se denomina embolia pulmonar, lo que causa dolor en el pecho y dificultad para respirar, pudiendo en algunos casos ser fatal. Con el fin de prevenir la TVP, tome suficiente agua, modere su consumo de alcohol, y estire las piernas con frecuencia.

1 足先を十分に伸ばしたり、曲げたりする。
Bend and flex your feet.
Doble y flexione sus pies.



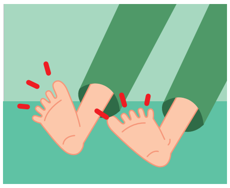
2 足全体をゆっくりと大きな円を描くように回す。
Move your feet in a slow circular motion.
Mueva sus pies lentamente describiendo un movimiento circular.

3 ふくらはぎ全体をこぶしでトントンと軽く叩く。
Use your fist to gently tap your calves.
Use su puño para golpear suavemente sus pantorrillas.



4 足を上下につま先立ちする。
Lift your ankles up and down, bending your feet at your toes.
Levante y baje sus tobillos, doblando sus pies a nivel de los dedos.

5 足の指でじゃんけんのグーをつくる。
Curl your toes.
Arquee sus dedos.



6 足の指でじゃんけんのパーをつくる。
Point your toes.
Extienda sus dedos.

幼児連れのお客様へ　For Passengers with Small Children

座席列の酸素マスクには個数制限があるため、複数の幼児は同じ座席列にご着席いただけません（座席を確保する場合を除く）。機内では座席の移動はお控えください。また、機内には飛行機特有の設備がございます。「ひじ掛け」や「収納式テーブル」などにお子様の指をはさまないようお気をつけください。

Due to the number of oxygen masks per seat row, more than one small child may not be seated in the same row (excluding seat reservation). Please refrain from changing your seats. Also, there is aircraft-specific equipment on board the plane. Please be careful not to let your children catch their fingers in places such as the armrest or retractable table.

ひじ掛け
Armrest

収納式テーブル
Table

座席ベルトの金具
Seatbelt Buckle

化粧室の扉・ゴミ箱のふた
Lavatory Door Trash Box Lid

その他のお願い　Other requests

無断で他のお客様や社員を撮影・録音する行為は、周囲のお客様のご迷惑や安全・業務の妨げとなる場合がありますのでご遠慮ください。

ANA Group requests all passengers to refrain from photographing, shooting or recording other passengers and staff/crew without their consent, as it may cause inconvenience to other passengers or may interfere with safety/duties.

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために

ご搭乗の皆様にご協力いただく事項がございます。

Tips for a Safe and Comfortable Flight

We ask for your cooperation on the following matters.

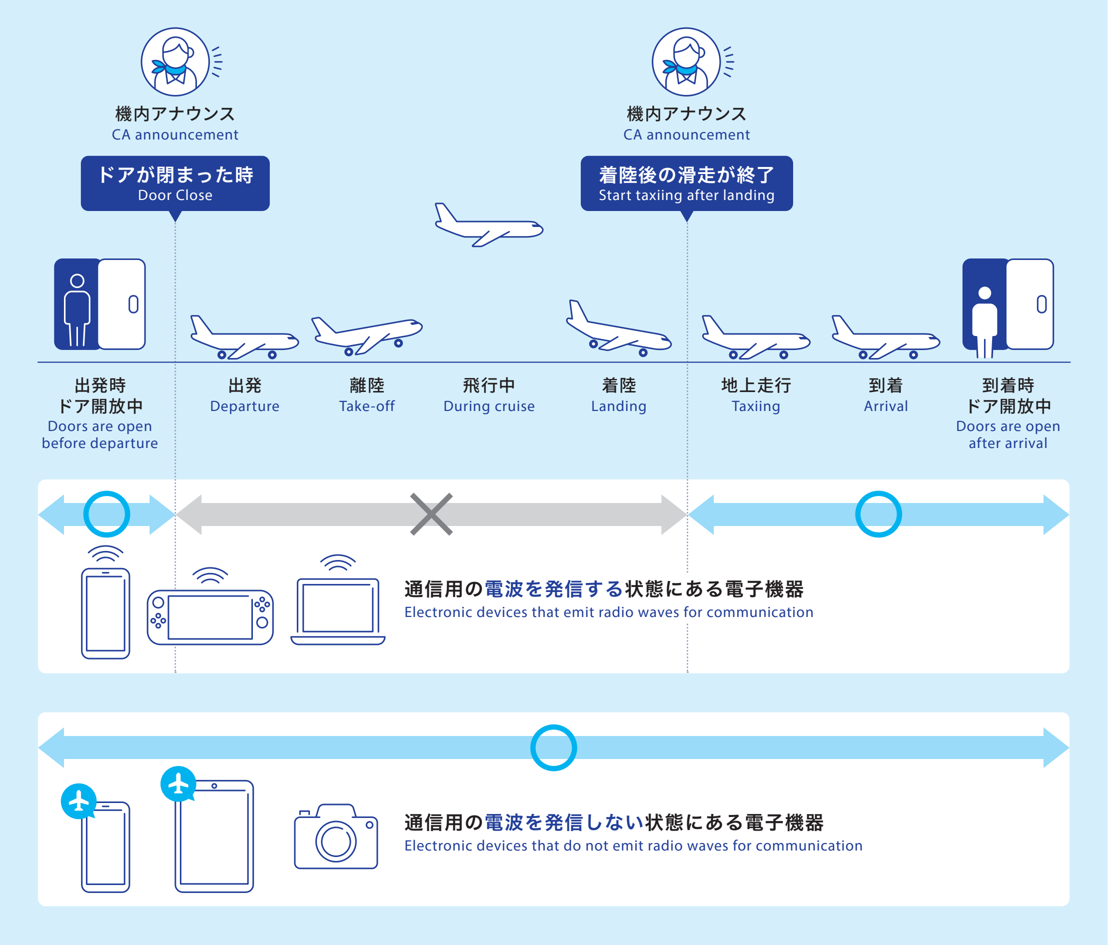
Consejos para un Vuelo Seguro y Cómodo

Le pedimos su cooperación en lo siguiente.

機内での電子機器の使用制限について
Restrictions on Use of Electronic Devices on Board

国土交通省が告示で「航空機の運航の安全に支障を及ぼすおそれのあるもの」について、以下のとおり定めています。出発時「飛行機のドアが閉まった時」から「着陸後の滑走が終了する時」まで、下記の電子機器の使用が制限されています。

The devices listed below have been stipulated by Japan's Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism (MLIT) as having the potential to affect the safety of flight operations as follows.
From when the doors are closed for departure until the aircraft starts taxiing after landing, use of electronic devices listed in below is restricted.



作動時に通信用の電波を発信する状態にある以下の電子機器はご使用になれません。(出力100ミリワット以下のものを除く)機内モード等の電波を発信しない状態(設定)にするか、電源をお切りください。

(注)客室乗務員がアナウンスにてお知らせいたします。

航空機外の設備と無線通信を行う状態にある携帯電話(スマートフォン含む)、パーソナルコンピューター、携帯情報端末、電子ゲーム機、携帯型データ通信端末、トランシーバー、無線操縦玩具、ワイヤレスマイク

(注)機器同士のBluetooth接続(ワイヤレスヘッドホン、医療機器等)やWi-Fi接続(電子ゲーム機等)は常時ご使用になれます。

Electronic devices that emit radio waves, as follows, cannot be used. (This excludes any of the devices listed below that have an output power of 100 mW or less.) Please set such devices to not emit radio waves or turn them off.

(Note) Cabin attendants will be making an announcement.

Cell phones (including Smartphones), Personal computers, Personal digital assistants, Electronic games and Mobile routers that communicate by radio waves to facilities outside the aircraft,Transceivers, Radio-controlled toys, Wireless microphones

(Note) Bluetooth connection between devices (such as wireless headphones and medical equipments) and Wi-Fi connection (for electronic games) can be used at any time.

作動時に通信用の電波を発信しない状態*にある電子機器については、すべての飛行機において基本的に常時ご使用になれます。

携帯電話（スマートフォン含む）、パーソナルコンピューター、医療機器、DVDプレーヤー、デジタルカメラ、電子機器等

＊通信用の電波を発信しない状態（設定）とは、電源をON（入）にしていても通話やメールの送受信、インターネット機能がOFF（切）になっている状態を指します。

- 携帯電話での通話は周囲のお客様のご迷惑になりますのでお控えください。
- 機長が安全運航に支障があると判断した場合、使用可能な時期であってもご使用をお控えいただく場合がございます。ご了承ください。
- 当ページ記載の出力100ミリワット以下の電子機器であっても、その電子機器の使用により他のお客様 に不快感を与えたり、迷惑または危険を及ぼしたりするおそれがある場合はご使用をお控えいただきます。
- 記載のある電子機器以外でも別途当社の定めにより使用を制限している機器がありますので、電子機器の使用状況について客室乗務員が声をおかけする場合がございます。またペースメーカー等、医療機器をご使用のお客様が近くにいらっしゃる場合、電子機器のご使用をお控えいただくこともありますのでご協力をお願いいたします。
- 出発時の非常用設備に関するご案内（VTR上映／客室乗務員のデモンストレーション）にご注目ください。また安全に関する客室乗務員からのご案内にご注意ください。
- 緊急時脱出の妨げとなるような電子機器類は、前の座席の下または座席の上の物入れにご収納ください。また、電子機器が座席の間に挟まって破損する場合がありますので、保管にはご注意ください。
- 携帯電話（スマートフォン含む）、電子ゲーム、DVDプレーヤーなどをご使用の際は、周りのお客様へのご配慮をお願いいたします。

Electronic devices that do not emit radio waves for communication* can generally be used at any time.

Examples: Cell phones (including Smartphones), Per-sonal computers, Medical equipments,DVD players, Digital cameras, e-book readers, etc.

*Means the sending/receiving of phones/mails and the internet function is set to OFF even when the power is turned ON. Cell phones functions should be set to “flight”, “self”, “radio wave off”, “offline” or “personal” modes (names differ according to company).

- Please be considerate of other passengers and refrain from making phone calls.
- The use of electronic devices may still be prohibited at any time for safety reasons if the pilot determines that their usage will interfere with flight operations. Your kind understanding will be appreciated.
- Even if your electronic deviceis listed on this page and has an output power of 100 mW or less, you may beasked to refrain from using it if there is a risk that it will cause discomfortor inconvenience to or endanger other passengers.
- ANA may restrict the use of electronic devices other than those listed and cabin attendants may ask for your cooperation. If passengers using medical equipment such as pacemakers are seated nearby, you may be asked to refrain from using electronic devices.
- Please be sure to check the safety information provided by the cabin attendants or the safety video. Also, please pay attention to other safety-related instructions by the cabin attendants.
- Please store your electronic devices under the seat in front of you or in the overhead compartment so that they will not obstruct evacuation in the event of an emergency. Please also take care not to damage your electronic devices by storing them (and getting them stuck) between the seats.
- Please use your cell phones, electronic games and DVD players, etc., with consideration for other passengers on board.

機内の安全を阻害する行為について　Unruly Behaviors on Board　Comportamientos Indisciplinados a Bordo

航空機の安全を害する行為のほか、機内の人や財産に危害を及ぼす行為、機内の秩序を乱す行為、機内の規律に違反する行為は「航空法第73条の3」で禁じられています。特に国土交通省が定めた以下の行為については、機長の命令に背き行為を中止しなかった場合、50万円以下の罰金が科せられます。安全運航のためにご協力をお願いいたします。

- 乗降口または非常口の扉の開閉装置を操作すること
- 化粧室で喫煙すること（喫煙には、電子タバコや加熱式タバコ等、蒸気を発生させるものも含む）
- 乗務員の職務を妨害し、安全の保持等に支障を及ぼすおそれがある行為をすること
- 告示により禁止された電子機器を使用すること
- 指示に従わず座席ベルトを着用しないこと
- 離着陸時において、座席の背、テーブル、フットレスト（レッグレスト）を所定の位置に戻さないこと
- 非常脱出の妨げになる場所へ手荷物を放置すること
- 告示により定められた消火器、非常用警報装置、救命胴衣等を操作または移動すること

Acts jeopardizing the safety of the aircraft, harming the passengers or their properties on board, disrupting the order in the cabin, or disturbing the discipline in the cabin are prohibited by the “Civil Aeronautics Law of Japan, Article 73-3”. For the following specific behaviors stipulated by the MLIT, if you do not stop such acts despite the Captain's order, you will be subject to a fine up to 500,000 JPY. We ask for your cooperation for a safe flight.

- Operating the handle or other mechanisms of a cabin door or an emergency exit
- Smoking in the lavatory. This includes the use of smoking devices that generate vaper.
- Interfering with crew duties, which may hinder the safety of the aircraft
- Using electronic devices prohibited by the MLIT ministerial notice
- Not following the instruction to fasten the seat belt
- Not returning the seat back, table, or footrest (legrest) to its original position during takeoff or landing
- Leaving baggage in a place hindering the emergency evacuation
- Using, operating, or moving of fire extinguishers, evacuation signal system, life vests, etc. stipulated in the MLIT ministerial notice

Las acciones que pongan en peligro la seguridad de la aeronave, inflijan daño a los pasajeros o a sus propiedades a bordo, alteren o perturben el orden en la cabina, o perturben la disciplina en la cabina, están prohibidas según el “Artículo 73-3 de la Ley de Aeronáutica Civil de Japón”. En el caso específico de los siguientes comportamientos estipulados por el MLIT, si usted no se detiene a pesar de recibir la orden del capitán, estará sujeto a una multa de hasta 500,000 yenes. Le pedimos su cooperación para un vuelo seguro.

- Manipular la manija u otros mecanismos de una puerta de la cabina o de una salida de emergencia
- Fumar en los baños (incluyendo también los dispositivos para fumar y los productos que generan vapor)
- Interferir con las tareas de la tripulación, lo cual podría comprometer la seguridad de la aeronave
- Utilizar dispositivos electrónicos prohibidos por la notificación ministerial del MLIT
- No seguir la instrucción de abrochar el cinturón de seguridad
- No regresar el respaldo del asiento, la mesa o el reposapiés a su posición original durante el despegue o aterrizaje
- Dejar su equipaje en un lugar que dificultaría la evacuación de emergencia
- Utilizar, manipular o mover de lugar los extintores, el sistema de señales de evacuación, los chalecos salvavidas, etc., estipulados en la notificación ministerial del MLIT

下記に掲載の番組は、座席に装備されたイヤホンジャック(1口タイプ)にイヤホンを差し込み、
コントロールBOXでチャンネルを選択しお楽しみいただけます。

オーディオ番組

各40分プログラム(ラジオ放送を除く)

1 CH ラジオ放送【NHK第一放送】

その日の出来事を素早く伝えるニュースなど、
生活に密着した、さまざまな情報をお届けします。

※下記の各一部機材でご利用いただけます。
B737-800、B777-200、B777-300

8 CH JAPANESE MUSIC 演歌・歌謡～心のふるさと～

追憶
沢田研二
(渡辺音楽出版)

女の子なんだもん
麻丘めぐみ
(ビクターエンタテインメント)

どうぞこのまま
丸山圭子
(キングレコード)

雨の慕情
八代亜紀
(テイチクエンタテインメント)

おふくろさん
森 進一
(渡辺音楽出版)

愛染かつらをもう一度
島津亜矢
(テイチクエンタテインメント)

おまえとふたり
五木ひろし
(徳間ジャパンコミュニケーションズ)

夫婦みち
オーロラ輝子(河合美智子)
(日本コロムビア)

祝い酒
坂本冬美
(ユニバーサル ミュージック)

夫婦春秋
村田英雄
(日本コロムビア)

パーソナリティ：小林奈々絵(フリーアナウンサー)
1983年石川県出身。「走れ！歌謡曲」など演歌・歌謡曲の音楽番組のパーソナリティを数多く務めている。

9 CH JAPANESE MUSIC POP/ROCK and more Music Travel-70's & 80's

フライディ・チャイナタウン
泰葉
(ユニバーサル ミュージック)

モンキー・マジック
ゴダイゴ
(日本コロムビア)

星ソング特集

流星のサドル
久保田利伸(ソニー・ミュージックレーベルズ)

ポーラースター
八神純子(YAMAHA)

昴 -すばる-
谷村新司(ポリスター)

ヒア・カムズ・ザ・レイン・アゲイン／Here Comes the Rain Again
ユーリズミックス／Eurythmics
(ソニー・ミュージックレーベルズ)

悲しいね
渡辺美里
(ソニー・ミュージックレーベルズ)

STILL LOVE HER (失われた風景)
TM NETWORK
(ソニー・ミュージックレーベルズ)

パーソナリティ：寺脇康文(俳優)
1962年生まれ、大阪府出身。
代表作はドラマ「相棒」シリーズなど。

10 CH JAPANESE TALK SHOW 全日空寄席

落語「権助芝居」
林家はな平

林家はな平

動物ものまね
五代目 江戸家猫八

五代目 江戸家猫八

(ともに2023年4月17日 東京・浅草演芸ホールにて収録)

※本番組内では、一部不適切な表現を含む場合がありますが、作品のオリジナリティーを尊重するため、削除・修正を行わずに放送することがございます。あらかじめご了承ください。

ご案内：内海英華、神田 紅
上方で現在唯一の女道楽・内海英華(写真左)と東京の女流講談師・神田 紅(同右)。ともに芸歴40年を超える。

11 CH CLASSICAL MUSIC 旅するクラシック

〈シェイクスピアの世界へ〉

プロコフィエフ:バレエ《ロメオとジュリエット》作品64
騎士たちの踊り
Prokofiev: Romeo and Juliet, op.64
Dance of the Knights
ボストン交響楽団 / 小澤征爾(指揮)

ベルリオーズ:劇的交響曲《ロメオとジュリエット》作品17 第2部
遠くから聞こえてくる音楽会と舞踏会 ― キャピュレット家の饗宴
Berlioz: Romeo and Juliet, op.17, pt.2
Bruits lointains de concert et de bal ― Grande fête chez Capulet
ロンドン交響楽団 / サー・コリン・デイヴィス(指揮)

メンデルスゾーン:劇音楽《夏の夜の夢》作品61
結婚行進曲
Mendelssohn: A Midsummer Night's Dream, Incidental Music, op.61
Wedding March
ライプツィヒ・ゲヴァントハウス管弦楽団
リッカルド・シャイー(指揮)

ドビュッシー:前奏曲集 第1巻
第11曲 パックの踊り
Debussy: Préludes, Book1
No.11 La danse de Puck
アルトゥーロ・ベネデッティ・ミケランジェリ(ピアノ)

ヴェルディ:歌劇《オテロ》第2幕
そうだ、私は大空にかけて誓う
Verdi: Otello / Act2
Sì, pel ciel marmoreo giuro!
ルチアーノ・パヴァロッティ(テノール)、レーオ・ヌッチ (バリトン)
シカゴ交響楽団 / サー・ゲオルク・ショルティ(指揮)

聴き比べコーナー

ヴェルディ:歌劇《ファルスタッフ》第3幕 フィナーレ
Verdi: Falstaff / Act3 Tutto nel mondo è burla
●ウィーン・フィルハーモニー管弦楽団
ヘルベルト・フォン・カラヤン(指揮)
●オルケストル・レヴォリュショネル・エ・ロマンティク
サー・ジョン・エリオット・ガーディナー(指揮)

〈UNIVERSAL MUSIC Recommends〉

メンデルスゾーン:無言歌 作品109
Mendelssohn: Lied ohne Worte, op.109
佐藤晴真(チェロ)、久末 航(ピアノ)

監修:飯尾洋一　〈全曲　ユニバーサル ミュージック〉

UNIVERSAL MUSIC GROUP

※楽曲の特性上、ボリュームレベルの高低に幅がございます。あらかじめご了承ください。
※一部オリジナルマスターテープに起因するノイズ等がありますが、ご了承ください。

パーソナリティ：松尾依里佳(ヴァイオリニスト)
4歳よりヴァイオリンを始め、故・工藤千博などへ師事。作編曲もこなす。京大卒でタレントとしても活躍中。

※番組は予告なく変更させていただく場合がございます。※エンターテイメントプログラムは一部機材で放送がない場合がございます。
※一部機材では月初は前月の、月末は翌月のプログラムとなる場合がございます。※作品によっては、フライト時間内に視聴を終了できない可能性がございます。予めご了承ください。
※5～7chのオーディオサービスを停止しています。8～11chで番組をお楽しみください。※8～11chは、シートモニターでもお楽しみいただけます。
※お客様ご自身のイヤホンをご利用いただけます。イヤホンをお持ちでない方は、客室乗務員にお申し付けください。

下記に掲載の番組は、座席に装備されたイヤホンジャック（1口タイプ）にイヤホンを差し込み、
コントロールBOXでチャンネルを選択しお楽しみいただけます。

→目次に戻る

前方スクリーン番組

3 CH 12 CH

音声は3チャンネルでお楽しみください。（一部の機材では"12"チャンネルになります。）
Please select channel 4 for English when viewing programs. (Only available in Japanese on some aircraft.)

奇数便 上映番組
Odd-numbered flights Screened program

Japan Seasonal Journey
緑濃き自然とともに
Japan Seasonal Journey
Lush Green Nature

初夏から梅雨を経て盛夏へ。山も海も美しい季節。北から南まで、大自然や旬の味覚などの魅力をご紹介します。

From early to mid summer, a season of beautiful mountains and sea. Focusing on grand nature and seasonal delicacies.

字幕	日本語、英語	SUBTITLES	Japanese, English

偶数便 上映番組
Even-numbered flights Screened program

逆風を力に変える企業の挑戦 THE POWER OF WIND
いすゞ自動車株式会社 運ぶを支える、人を育てる。
THE POWER OF WIND Isuzu Motors Limited

逆風を力に変える企業の挑戦を追うドキュメンタリー番組。今回は新興国での自動車整備士教育支援に力を入れるいすゞ自動車の挑戦に迫ります。※本番組は以前上映された同名番組の再上映です。

A look at the challenge taken on by Isuzu Motors to support the training of mechanics in developing countries. *This program is a re-screening of the previously screened program of the same title.

音声	日本語、英語	AUDIO TRACKS	Japanese, English

※番組は予告なく変更させていただく場合がございます。
※エンターテイメントプログラムは一部機材で放送がない場合がございます。 ※お客様ご自身のイヤホンをご利用いただけます。イヤホンをお持ちでない方は、客室乗務員にお申し付けください。
※一部機材では月初は前月の、月末は翌月のプログラムとなる場合がございます。 ※作品によっては、フライト時間内に視聴を終了できない可能性がございます。予めご了承ください。

機内エンターテイメントシステムのご案内
In-flight Entertainment System Guide

映画・ビデオ・オーディオなど様々なジャンルのプログラムを高品質でお楽しみいただける機内エンターテイメントシステムです。
Our in-flight entertainment system provides ANA passengers with a variety of high quality programs, including movies, videos, audio and more.

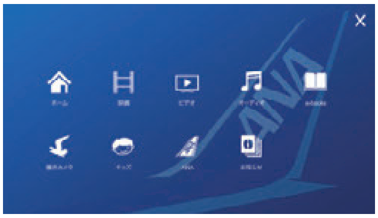
シートモニターの種類
Information on the seatback monitors

＊一部機材のみ対象 ＊Designated aircrafts only

B787-8*

A320neo / A321neo / B777-200*

※現在随時改修中です。機内にてご確認ください。
今後はB787-9*と同じ画面に変更予定です。
＊Our systems are undergoing improvements. Check the system on your flight for more information.
All monitor displays will soon be the same as those on B787-9* aircraft.



B787-9*

※背景画像は時期により異なります。
＊Scenery images will change according to the season.

コントローラーガイドはシートモニターでご確認いただけます。
The Controller Guide can be accessed through the seatback monitor as follows.
ホーム画面上の「お知らせ」または「?」をタップして参照 Tap [Info] or [?] on the Home screen.

※シートモニターが肘掛の中に収納されている座席では、モニター収納中に番組変更はできませんのでご了承ください。離陸・着陸の際は安全上の理由によりモニターを収納していただく必要があります。
※不明な点、不都合な点などがございましたら、お気軽に客室乗務員までお申し付けください。 ※画像はイメージです。
＊You cannot change programs while the monitor is stored away (seats where the monitor is located in the armrest). For safety, monitors must be stored away during takeoff and landing.
＊Please ask any of the cabin crew for help. ※Images are for illustration purposes only.

オホーツク海
太平洋
宗谷海峡
礼文島
利尻
Rishiri
利尻島
野寒布岬
稚内
宗谷岬
稚内
Wakkanai
天塩川
天売島
焼尻島
紋別
オホーツク紋別
Okhotsk-Monbetsu
サロマ湖
留萌
旭川
大雪山
2291
旭川
Asahikawa
網走
女満別
Memanbetsu
北見
屈斜路湖
知床岬
知床半島
国後島
根室海峡
中標津
根室中標津
Nemuro-Nakashibetsu
歯舞群島
根室
積丹半島
小樽
石狩川
札幌
岩見沢
支笏湖
千歳
洞爺湖
新千歳（千歳）
New Chitose(Chitose)
苫小牧
帯広
釧路
たんちょう釧路
Tanchō-Kushiro
奥尻島
渡島半島
内浦湾
（噴火湾）
室蘭
帯広
Obihiro
十勝川
函館
Hakodate
函館
津軽海峡
襟裳岬
下北半島
陸奥湾
岩木山
1625
青森
青森
Aomori
弘前
十和田湖
能代
大館
八戸
大館能代
Odate-Noshiro
男鹿半島
秋田
雄物川
田沢湖
2038
岩手山
盛岡
秋田
Akita
飛島
三陸海岸
宮古
鳥海山
2236
最上川
酒田
釜石
おいしい庄内
Oishii-Shonai
鶴岡
粟島
気仙沢
月山
1984
舳倉島
佐渡島
信濃川
阿賀野川
新潟
新潟
Niigata
山形
蔵王山
1841
仙台
石巻
北上川
牡鹿半島
珠洲岬
のと里山
Noto-Satoyama
仙台
Sendai
米沢
阿武隈川
長岡
上越
磐梯山
1816
福島
会津若松
猪苗代湖
富山きときと（飛驒・高山）
Toyama-Kitokito(Hida-Takayama)
郡山
福島
Fukushima
3015
立山
長野
穂高岳
3190
上田
男体山
2486
いわき
乗鞍岳
3026
浅間山
2568
赤城山
1828
松本
宇都宮
前橋
高崎
諏訪湖
日立
八ケ岳
2899
荒川
水戸
北岳
3193
飯田
甲府
さいたま
土浦
天竜川
東京国際
（羽田）
Tōkyō(Haneda)
富士吉田
3776
富士山
東京
成田
成田国際
Narita
銚子
利根川
犬吠埼
静岡
Shizuoka
静岡
沼津
横浜
千葉
小田原
相模湾
駿河湾
伊豆半島
房総半島
館山
御前崎
下田
大島
758
三原山
石廊崎
野島崎
利島
新島
式根島
神津島
三宅島
伊豆諸島
御蔵島
八丈島
八丈島
Hachijō-jima
© 日本特殊地図編纂所
130°
132°
30°
28°
26°
32°
44°
薩摩半島
大隅半島
佐多岬
大隅海峡
黄島
竹島
大隅諸島
西之表
種子島
宮之浦岳
1936
コスモポート種子島
Cosmoport Tanegashima
屋久島
Yakushima
大東諸島
北大東島
南大東島
138°
140°
142°
144°
146°
46°
42°
40°
38°
36°
34°
伊豆半島
三原山
758
大島
利島
石廊崎
御前崎
三宅島
伊豆諸島
八丈島
八丈島
Hachijō-jima
鳥島
西之島
小笠原諸島
聟島列島
父島列島
父島
母島
母島列島
火山列島
硫黄島
24°
知床岬
知床半島
根室海峡
国後島
択捉島
根室中標津
Nemuro-Nakashibetsu
根室
歯舞群島
色丹島
148°
154°
南鳥島
136°
沖ノ鳥島
20°
2023.1

ＡＮＡグループ国内線航路図

ANA GROUP DOMESTIC ROUTE MAP

時刻表は ANA ウェブサイトをご確認ください。

※この地図は、色の見分けがつきにくい方にも見やすいように配慮しています。
※運行航路は天候やその他の理由により変更されることもございます。

ARCTIC OCEAN
北極海
Queen Elizabeth Islands
GREENLAND
Wrangel I.
Victoria I.
U. S. A.
Arctic Circle
KAMCHATKA
ALASKA
6190 Mt. Denali (McKinley)
Yukon
Hudson Bay
ハドソン湾
Bering Sea
ベーリング海
Gulf of Alaska
アラスカ湾
Whitehorse
Rocky Mountains
CANADA
Aleutian Is.
バンクーバー
VANCOUVER
Edmonton
Calgary
Regina
Winnipeg
Newfoundland
シアトル
SEATTLE
Portland
Montréal
Ottawa
Milwaukee
Toronto
Boston
UNITED STATES OF AMERICA
アメリカ合衆国
Detroit
NEW YORK ニューヨーク
Salt Lake City
Denver
Kansas City
St. Louis
CHICAGO
シカゴ
Philadelphia
サンフランシスコ
SAN FRANCISCO
Las Vegas
Oklahoma City
WASHINGTON D.C.
ワシントン
サンノゼ
SAN JOSE
Columbia
ATLANTIC OCEAN
大西洋
ロサンゼルス
LOS ANGELES
San Diego
Phoenix
Dallas
Atlanta
San Antonio
Jacksonville
HOUSTON
ヒューストン
New Orleans
Orlando
Midway Is.
International Date Line
BAHAMAS
Miami
U.S.A.
Hawaiian Is.
HONOLULU ホノルル
Monterrey
Gulf of Mexico
メキシコ湾
Tropic of Cancer
Guadalajara
MEXICO
CUBA
DOMINICAN REPUBLIC
メキシコシティ
MEXICO CITY
BELIZE
JAMAICA
HAITI
ST. CHRISTOPHER AND NEVIS
ANTIGUA AND BARBUDA
MICRONESIA
GUATEMALA
Guatemala City
HONDURAS
San Salvador
SAINT LUCIA
DOMINICA
EL SALVADOR
NICARAGUA
ST. VINCENT AND THE GRENADINES
BARBADOS
GRENADA
TRINIDAD AND TOBAGO
PACIFIC OCEAN
太平洋
MARSHALL IS.
COSTA RICA
PANAMA
VENEZUELA
Medellín
GUYANA
SURINAME
FR. GUIANA
KIRIBATI
Bogotá
COLOMBIA
Amazon アマゾン川
NAURU
Equator
Galápagos Is.
MELANESIA
POLYNESIA
ECUADOR
TUVALU
Andes
SOLOMON IS.
SAMOA
Lima
PERU
BRAZIL
FIJI
VANUATU
TONGA
NIUE
BOLIVIA
Tropic of Capricorn
São Paulo
Rio de Janeiro
PARAGUAY
COOK IS.
Easter I.
Mountains
CHILE
URUGUAY
Aconcagua 6959
Santiago
Buenos Aires
Rio de la Plata
ラプラタ川
Tasman Sea
タスマン海
Auckland
NEW ZEALAND
Wellington
Christchurch
Queenstown
ARGENTINA
Falkland Is.(Islas Malvinas)
Estr. de Magallanes
マゼラン海峡
C. Horn
Antarctic Circle
160° 180° 160° 140° 120° 100° 80° 60° 40°
80° 60° 40° 20° 0° 20° 40° 60° 80°
凡 例 LEGEND
ＡＮＡグループ便
ANA Group operated flight
ＡＮＡグループ便就航都市
Cities served by ANA Group operated flight
コードシェア便就航都市
Cities served by Codeshare flight

→目次に戻る

ＡＮＡグループ国際線航路図

ANA GROUP INTERNATIONAL ROUTE MAP

時刻表は ANA ウェブサイトをご確認ください。

※運航航路は天候やその他の理由により変更されることもございます。2022年8月15日時点での情報です。
Flight routes are subject to change due to weather conditions or other reasons. Information as of August 15, 2022.
※コードシェア便就航都市は2020年1月31日時点での情報です。
Information regarding the cities served by Codeshare flight is as of January 31, 2020.

Ⓒ日本特殊地図編纂所

2022.8

ANA Mileage Club Members Only / Service

ANA Domestic Flight Awards "Weekly TOKU-TABI Mile"

■**Available routes:**
Announced every Tuesday around 12:00 noon (JST)

■**Reservation and ticketing period:**
From every Wednesday at 12:00 AM to the following Tuesday at 11:59 PM(JST)

■**Departure period:**
Any date between Thursday and the following Wednesday

"Weekly TOKU-TABI Mile" is a service that allows you to use ANA domestic flight awards with fewer miles than usual. Choose your destination from a selection of eligible routes announced weekly, starting at 3,000 miles one-way. Reservations can be made up to one day prior to the flight date.

For details, visit the ANA website.

We are committed to valuing customer feedback

ANA's team in charge of creating a mobility business is making use of the Group's aerospace expertise to demonstrate delivery services using drones

Customer feedback

Drones are expected to be indispensable in our future society. How will the ANA Group make use of drones?

Since 2016, the ANA Group has been repeatedly testing the feasibility of drone delivery services for communities that lack access to delivery services and medical facilities, such as those on isolated islands and in mountainous areas. Specifically, the Group has been aiming to ensure the safety and reliability of drone operations, so that such services can be provided to these remote communities. The Group is refining its operational technologies that integrate drones by drawing on expertise in aerospace, with the goal of making safe drone deliveries a part of Japan's transportation services in the future.

Feedback and suggestions
0120-029-787 (toll-free in Japan)

From a mobile phone
0570-029-787 (same rate nationwide)

For international calls
☎ 03-6735-7922
(relevant charges apply)
Operation hours 9:00–17:00 (year round)

Please send us your comments and suggestions regarding ANA's services.
*Customer feedback forms are also available onboard our flights. Please inquire with one of our flight attendants.

Feedback and suggestions

INFO 01

Service

ANA In-flight entertainment services make air travel more enjoyable!

ANA's in-flight entertainment lineup now includes TED, where the world's greatest thinkers and doers talk passionately about ideas worth spreading. Presented in English, the lectures are also an excellent resource for English-language learners. On domestic flights, by connecting to the in-flight Wi-Fi service through the ANA app, you can enjoy a wide range of video and audio content, including the hottest new movies and popular variety shows, on your own device. Unlimited reading of digital newspapers and magazines can be viewed from the "e-Library" in the ANA app! * By downloading it in a Wi-Fi environment such as at home or at the airport before departure, you can enjoy it comfortably even on the airplane. Please download the ANA app and enjoy it!

* Some conditions apply to use.

For details, visit the ANA website.

INFO 02

News

Collaborating in coral conservation initiatives

ANA and other companies operating in and outside Okinawa Prefecture established a coral conservation organization called Team Tyura Sango in 2004. The team celebrates its 20th anniversary this year, and currently has 17 corporate members. Backed by Japan's Ministry of the Environment, Okinawa Prefecture and the village of Onna in Okinawa, Team Tyura Sango is cooperating with Onna's fishery cooperative to protect local coral reefs, which are home to biodiversity and attract tourists to the area. You can support its activities by donating ANA Miles or participating in coral planting. We look forward to your support!

For details, visit the ANA website.

Donate Miles to support the environment

返回目录 Back to Contents

6 June

ANA Monthly "Welcome Aboard" Calendar

本月的全日空挂历

An ANA employee navigator introduces travel destinations for our ANA official calendar "Welcome Aboard" 2023 edition.

全日空官方挂历
《Welcome Aboard》2022年版的旅游景点
由全日空员工来为您导航

June
Location
6月份的景点

Germany
(Mainau Island)
德国迈瑙岛

June
ANA employee navigator
6月份全日空员工导航

Karola Praechter
卡罗拉 · 普莱希特

- **Company / Department**
ANA Germany – Marketing & PR
所属部门 ANA 德国办事处
市场营销 & 公关
- **Birthplace** Hamburg, Germany
籍贯 德国汉堡
- **Hobbies**
Horses, tennis, sailing,
art and of course traveling
爱好 骑马、网球、帆船运动、艺术、旅行
- **Favorite location to visit**
Scandinavia, northern coast of Germany, Malaysia
最喜欢的观光景点 斯堪的纳维亚、德国北部海岸、马来西亚

Germany (Mainau Island)
德国迈瑙岛

Moin! (Hello!) I'm Karola. Nowadays I am living in Frankfurt, a very vivid and multicultural city. Life here is influenced by people from all over the world, including their culture and food.

大家好！我现在住在充满活力的多文化城市法兰克福。这里的居民来自全世界各个地方，人们的生活受到各种文化和饮食的影响。

Recommended Food
推荐美食

Lübecker Marzipan
吕贝克杏仁糖

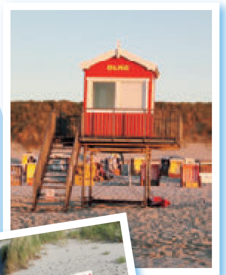
Being originally from northern Germany, I love all kinds of seafood dishes. For dessert, I recommend "Lübecker Marzipan" – one of the best marzipan sweets, produced in the small town of Lübeck. The treat comes in many different shapes.

我来自德国北部，只要是鱼做的菜我都喜欢。此外我想推荐的德国甜点是杏仁糖。特别推荐德国北部小镇吕贝克生产的形状各异的吕贝克杏仁糖。

Recommended Location
推荐观光景点

North Sea and Baltic Sea coast: lighthouse "Schleimünde"
北海和波罗的海沿岸
施莱明德灯塔

I love the coast – either the North Sea or the Baltic Sea – with its amazing, wide sky and the interplay of light. The roofed wicker beach chairs are very typical of North Germany. The shape of the roof of these chairs on the Baltic Sea differs slightly from the ones on the North Sea. You can find many lighthouses along the coast of these islands, but the one I recommend most is the lighthouse "Schleimünde."



我喜欢流连在北海和波罗的海海岸的时光。在那里，您可以看到广阔的天空和各种灯光。在德国北部海岸可以看到排列整齐的带顶棚沙滩椅。波罗的海和北海的沙滩椅屋顶形状不同。沿着海岸线有很多灯塔，其中施莱明德灯塔是我的最爱。

ANA Inspiration of JAPAN
A STAR ALLIANCE MEMBER

WORLD AIRLINE WINNER SKYTRAX AWARDS 2022
World's Best Airline Cabin Cleanliness
ANA is rated No.1 in the world for cabin cleanliness.

WORLD AIRLINE WINNER SKYTRAX AWARDS 2022
World's Best Airport Services
ANA is rated No.1 in the world for overall airport services.

WORLD AIRLINE WINNER SKYTRAX AWARDS 2022
Best Airline Staff Service in Asia
ANA is rated No.1 in Asia for the quality of services offered by ground staff and cabin attendants.

位于富山县黑部市的宇奈月温泉。在黑部峡谷的入口处，一名身穿西装的男子带我们参观紧贴着峡谷沿岸的斜坡而建的温泉小镇。

“依山傍海也是我们县的特点。正如您所见，宇奈月温泉被大山环绕，旅馆的晚餐毫无意外地可以看到满桌的海鲜，都是早晨刚刚捕捞上来的哦。”

富山县地方创生局观光振兴室的须田直树负责人自豪地说道。看他滔滔不绝地介绍当地特色，会让人感觉他是一名称职的县政府工作人员，其实他到这里工作才不过两年多而已。须田是一名档案还在全日空集团的外调人员。

全日空作为航空公司连接了地区和世界。从 2021 年 4 月起，全日空以集团企业“ANA Akindo”为中心，着力推进地区振兴。作为其中一环，约有 100 名员工被借调到全国各地的地方政府、团体和企业，为各个地区的可持续发展做出贡献。目前在富山县政府工作的须田也是其中一员。

“多年来，我一直从事面向旅行社销售航班座位的销售业务。我能够有机会在保留原籍的前提下，开始一段全新的挑战是非常幸运的事，我非常珍惜这次外调的机会。并决心发挥自己在全日空的经验，好好加油。我就是抱着这样的想法来到富山县的。”

外调获得了“新挑战”的机会

“我本来的志愿就是想从事旅游行业。尤其对海外旅游相关的工作感兴趣。所以在 1992 年，我以应届毕业生的身份加入了‘全日空世界’（现在的全日空 Akindo）。”

须田最初被分配到东京分部。之后，被调到大阪、名古屋和冲绳。期间于 2003 年，公司在集团内经过合并，工作单位的名称变成了“ANA Sales”。

正如他之前所说，须田除了在总务部度过的 6 年以外，一直都在销售部门工作。这位销售“达人”跟我们谈到了“最美好的回忆”，也就是 2011 年在名古屋分公司的一段插曲。

“那一年，中日 Dragon 球队连续第二次辉煌夺得了联赛冠军，分公司全力以赴，争取拿到优胜旅行的合同。当时全日空还没有中部国际机场飞火奴鲁鲁的定期航班。于是我们开始筹划包机，针对细节进行了细致的协商，如协调如何装载运行费用、飞机餐和饮料等。”

时任销售科长的须田冲在营销的第一线。经过与竞争对手的竞标，成功地拿到了这份沉甸甸的订单。

“我跟同一科室的同事们克服了重重困难，但这项工作让我感到非常有意义。”须田积累了丰富的经验，已经是一名资深销售达人，但就在关西分公司的任职期间，收到了一份颇为意外的调动通知。”

“你下个月去富山县工作。”通知这样写道。当时他知道公司很重视地区振兴事业，公司员工很有可能被外调。于是便理解了自己也成为外调人员之一。

要说完全没有担心，那也不真实。不过正如他本人讲述的那样，须田当时基本没有什么负面的想法。

“我这么说或许并不严密，但 50 岁的自己有机会挑战新工作，我的想法是非常正面的。因为我一直以来都认为，想当公务员都不一定能当上呢！所以我基本上没有负面情绪。反过来说，当时我们很多同事都被外调了，我绝对不能允许单单只有自己去了富山县却一事无成，那是我绝对不想看到的。从这个意义上而言，我感到了督促自己前进的压力。”

2021 年 4 月 1 日。这是须田来到富山县厅工作的第一天。

增加本县的“相关人口”

“这两年期间，我们真可以说把须田先生的能力用到极致了。”须田现在的上司山下章子科长笑着说道。

“他曾经在民企担任过销售工作，所以善于跑客户，工作进度也特别快。我感到，当我们政府方面需要把项目内容告知企业时，来自民企的须田先生所使用的话语能让大家更好地理解和接受。”

须田的一大优势就是跟民企有着“相通的语言”。在新冠疫情期间，政府实施各种支援措施，这些均需要尽快推进和落实，须田的优势得到了充分的发挥。而须田则苦笑道：“这所谓的语言，可让我吃了不少苦头呢。”

“我起草的资料和文件，有 80% 会被订正。刚刚调到这里时，红笔的订正太多了，以至于整面看上去红通通的呢。（苦笑）”

山下科长补充道：“因为政府部门还需要应对议会，而且行政文件往往会作为文件被下发到县内的市町村。所以，文章的遣词造句是非常严格的，日语必须做到绝对正确。”

须田先生听到上司的说明，抓了抓头。

“我在外调前，好歹也是指挥下属的管理人员。可是到了这里，给我订正材料的是刚刚进县厅几年的年轻公务员。在经费报备方面，我也需要他们的帮助，否则就一筹莫展。（苦笑）”

立山山脉的美丽山脉、阿尔卑斯山路线、有轨电车、被指定为世界遗产的五箇山合掌结构的村落，以及日本主要渔场之一富山湾的美味海鲜……就旅游资源的丰富性而言，富山县绝不逊色于其他县。

须田的工作是向外部积极宣传富山的魅力，也就是让没来过富山的人来这里看看，同时增加本县的相关人口。

“实际上，我在调动之前也没来过富山。我想一定有很多人像我一样会问，富山有什么呢？但是，只要是来到富山旅游的人士都会满意地说，‘这地方真不错’或‘这趟旅行太愉快了’。 来过富山的人，我还从来没有遇见过对富山不满意的。”

换句话说，县厅的工作和须田的工作都还有很大的发展空间。而在这短短两年多的时间里，须田也留下了成绩。

“我还参与了县民优惠和全国旅行支援等制度的落实工作。如何运营才能让住宿运营商更容易策划促销活动？同时又应该如何运营这些活动，从而成功地吸引游客呢？我感到自己在全日空销售航班座位过程中积累的知识与经验多多少少派上了用场。”

对于支援项目的运作，须田谦虚地说，“富山县是做得比较不错的”，而数字恰恰体现了成绩。去年，根据日本观光厅公布的住宿旅行统计数据，与 2019 年新冠疫情前相比，富山县的住宿游客总人数增长率达 13.5%，位居全日本第二。

此外，须田与年轻员工一起创建的县官方旅游网站“富山观光导航”，其浏览次数也呈现出飞跃式的增长。

“根据日本观光振兴协会今年 2 月公布的统计数据，富山县在官方旅游信息网站排名中，从原先的榜外一跃升至第 11 位。这是我的小小骄傲。（笑）”

在短暂的时间内，须田创下了成绩。不过，一旦完成任期，今后他也有可能离开县厅。山下科长说道：“须田先生在观光振兴室负责各种各样的工作。假如有一天他要离开，那真的太为难了。”

顶头上司的夸奖让须田感到不好意思，并浮现出一丝苦笑。那么他本人是如何考虑未来方向的呢？

“我不知道未来会怎样，但如果有一天我回到 ANA Akindo，我会好好发挥在富山县学到的东西。县政府和行政部门基于何种考量来推进政策实施，我对这方面有了更深的理解。如果要跟行政部门打交道，我觉得自己会比没有经验的人做得更好。”

须田作为县厅工作人员在新岗位上开出了花朵。在不久的将来，外调人员将把积累的技能带回全日空，让我们期待这些努力终将结出累累的果实。

Department head Ms. Yamashita described Naoki as an "excellent liaison between government and business." While praising him for following the directions of supervisors in the workplace, she added, jokingly, "Sometimes, our campaigns aimed at women reflect his perspective as an 'older gentleman', which is sometimes a minor pain."

在办公室请示上级的指示。“须田先生是政府部门和企业之间的优秀翻译人才。只有一个缺点就是——他会让面向女性策划的设计，带上点大叔的味道。（笑）”（山下科长）

Photographs by Tatsuya Mizuno; interviews and content by Takeshi Nakamoto 摄影：水野龙也 采访 / 撰稿：仲本刚

"The Kurobe-Unazuki Canyon Route is a system of underground rail tunnels originally built for the construction of the Kurobe River No. 4 Hydropower Plant. It will open to the public next year but is already attracting media coverage across Japan as a new sightseeing spot in Toyama."

"随着黑部川第四发电站的建设，建造在地面下的施工路线明年将以‘黑部宇奈月峡谷路线’的名称向公众开放。这不仅是富山县的旅游资源，同时也作为代表日本的旅游素材而受到瞩目。"

terminology used by businesspeople in Japan's private sector. This was especially helpful when the government had to quickly roll out support programs during the COVID-19 pandemic. With a wry smile, however, Naoki explained that the terminology can cause a bit of trouble inside the government: "About 80% of the documents and materials I wrote had to be revised. At first, there was so much red ink that the page looked completely red."

Ms. Yamashita commented on the matter: "Our government department must deal with the prefectural assembly, and we often deliver government documents to municipalities as official records. These documents must strictly follow rules for proper Japanese wording and terminology."

Scratching his head while listening to this explanation, Naoki responded with a laugh: "I had been giving instructions to subordinates in my workplace before I was transferred, but when I came here, my documents were revised by young staff members who only started working for the government a few years ago. I need their help with things like getting expenses reimbursed. I can't do anything without them."

As a tourist destination, Toyama Prefecture offers great appeal among the many incredible locations in Japan. Major attractions include the stunning Tateyama mountain range and Alpen Route, scenic trolley train trips and the historic thatched-house village of Gokayama, a designated World Heritage Site. Delicious seafood also comes from Toyama Bay, one of the country's main fishing areas. Naoki's job is to promote these attractions outside the prefecture: "I'm trying to encourage people who have never been to Toyama to come visit. I'm also working to make sure more people feel connected to the prefecture. To be honest, I had never visited Toyama until I was transferred here. There are still many people who wonder—like I did—what this place has to offer. People who visit, however, generally love it. I have never heard a visitor say anything bad about Toyama."

In other words, there is still great potential for the prefecture to attract more tourists, and for Naoki to produce results. Over the past two years or so, he has been very successful: "I was involved in launching programs that gave travel discounts to prefectural residents and subsidized travel for domestic tourists. When considering how those programs could make it easy for hotel operators to promote campaigns, and how those campaigns could attract more travelers, I made use of my experience selling flight seats for ANA."

Naoki sounded modest when he told us how tourism in Toyama Prefecture has bounced back comparatively strongly due to the government's programs, but the numbers speak for themselves. According to data on travel with accommodations compiled by the Japan Tourism Agency in 2022, the number of travelers staying overnight in Toyama Prefecture increased by 13.5% compared with the 2019 pre-pandemic period, marking the second highest growth rate in the country.

Naoki also manages the Toyama Tourism Organization's website (available in six languages) alongside a team of young prefectural employees, and it's seen a rapid increase in visitors, too. He told us with a smile: "According to the rankings of official tourism websites by prefecture published by the Japan Travel and Tourism Association in February this year, Toyama's website jumped to 11th place. I take some pride in that."

These lasting achievements were made in a short time, but Naoki will have to leave his post at some point, depending on the length of his transfer. Ms. Yamashita commented, "Mr. Suda handles a wide range of duties in our tourism department. If he left now, we would be in a real bind."

Hearing this praise from his boss, Naoki smiled: "I don't know what lies ahead, but when I return to ANA Akindo, I expect to apply what I have learned in Toyama Prefecture. Now I understand the basis for how prefectural and governmental organizations execute programs and policies, so I should be able to approach these organizations more effectively than people without such experience."

The expertise that Naoki Suda has refined in the ANA Group is blossoming during his time as a public servant for a prefectural government. Perhaps the skills he acquires while transferred there will lead to big things for ANA in the near future.

Wearing a suit, Naoki Suda guided us around Unazuki Onsen, a hot spring area in the city of Kurobe in Toyama. Walking along winding valley roads at the entrance of Kurobe Gorge, he described the area: "A unique aspect of Toyama is the proximity of both mountains and ocean. As you can see, Unazuki Onsen is surrounded by steep mountains, but the local inns and hotels use fresh seafood in both breakfast and dinner."

Naoki works as manager for the Toyama prefectural government department in charge of promoting regional tourism. As you would expect of a government employee, he speaks eloquently about the prefecture's attractions that local residents take so much pride in. Interestingly, however, Naoki has been working for the prefectural government for just two years. He was temporarily transferred there from the ANA Group, where he remains employed on a permanent basis.

"我做销售员的时候，总是把盈利放在首位，但来到外调单位成为县厅工作人员后，我学到了公平的重要性。"

"I always focused on profitability as a salesman, but now as a member of the prefectural government, I understand the importance of being impartial."

As an airline spanning the globe, ANA has been focusing on regional revitalization since April 2021, particularly through its subsidiary ANA Akindo Co., Ltd. As part of these efforts, the ANA Group has temporarily transferred about 100 employees to municipal governments, organizations and businesses across Japan to contribute to sustainable regional development. As one such employee, Naoki told us about his transfer to Toyama: "I worked in sales for many years, selling flight seats to travel agencies. This transfer has given me an exciting opportunity to take on a completely new challenge, while still remaining an employee of my company. I came to Toyama with the intention to do my best and make good use of my experience in the ANA Group."

Job transfer as an opportunity for challenge and growth

Naoki described his background: "From a young age, I had hoped to work in the travel industry. I was especially interested in international travel. For that reason, I joined All Nippon Airways World Tours Co., Ltd. [now ANA Akindo] after graduating in 1992."

Naoki initially worked at the company's Tokyo branch but was later assigned to branches in Osaka, Nagoya and Okinawa. Following the company's merger into the ANA Group in 2003, Naoki worked for ANA Sales Co., Ltd. Except for six years spent in an administrative department, Naoki had always worked in sales. He talked about the most memorable time in his professional sales career, which happened in 2011 at the Nagoya branch: "Our branch worked really hard that year to win a contract to fly the Chunichi Dragons baseball team to Honolulu to celebrate their Central League pennant, which they won for the second straight year. We negotiated the details, starting with the arrangement of charter flights due to a lack of regular flights to Honolulu from Chubu Centrair International Airport at that time, as well as service fees and in-flight meals and beverages."

At the time, Naoki was a sales manager directly involved in bidding for such projects. He successfully won the large contract through a bidding process with competing airlines. In his words, "Alongside department staff, the work was difficult but very rewarding."

After amassing a wide range of experience, Naoki was recognized as a highly capable salesman. One day, while working at the Kansai branch, he received an unexpected assignment to begin working in Toyama the following month: "I had heard the company would focus on regional revitalization, so I knew it was quite possible for employees to be temporarily transferred to other organizations. It soon became clear that I had been selected as one of them."

Naoki admitted he felt anxious at the time but did not regard the new assignment negatively: "Don't take this the wrong way, but being in my 50s, I felt very positive about taking on this new challenge, especially since I would never have another chance to work as a public servant. For that reason, I didn't look at the transfer negatively. On the contrary, since many of my coworkers were also transferred around the same time, I wanted to avoid being the only one who couldn't produce results in Toyama. The pressure I felt was motivating."

Naoki began working for the Toyama prefectural government on April 1, 2021.

Working to make sure people feel connected to Toyama

Naoki currently works under the direct supervision of Akiko Yamashita, who heads the department. Smiling, she talked about the arrangement: "I have been giving Mr. Suda as much work as possible over the past two years. Thanks to his sales experience in the private sector, he makes quick progress in his work. When we explain government projects to businesspeople in the prefecture, Mr. Suda handles discussions smoothly, which reflects his business background."

One of Naoki's strengths is his familiarity with the common

A New Ambitious Story
Wings Style
翼之流仪
Vol.9

"I'm excited for a new challenge in my fifties."

"五十岁的新挑战太让人兴奋了"

An experienced businessman now working for the Toyama prefectural government. What role is he playing on this new stage?

被派往富山县厅的"资深销售员"。
在不同舞台发挥什么作用?

After handling sales for a travel company in the ANA Group, Naoki Suda now works as manager for the Toyama prefectural government department in charge of promoting regional tourism Recalling the first time he learned of this assignment, Naoki told us that while aware of the possibility for employees to be temporarily transferred to other organizations, he was surprised that he had been selected. We spoke with Mr. Suda about his new role promoting tourism in Toyama Prefecture.

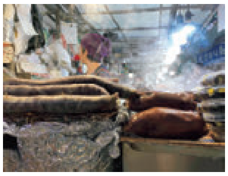
"我认为员工被借调到公司外部是比较正常的。当时的第一反应就是——自己也被选中成为外调的一员。"富山县地方创生局观光振兴室的须田直树负责人这样回忆起收到外调通知那一刻的场景。他曾在全日空集团的关联公司从事面向旅行社的销售等业务,目前担任富山县的观光宣传。那么这个工作岗位具体是怎样的呢?

Overseas edition
海外編

Amazing "Local Premium" finds by ANA employees!
vol.8
员工的发现!各地精品推介

Eating while wandering through a historic market
历史悠久的巨大市场 边走边吃乐趣多

Seoul, South Korea
韩国首尔



In central Seoul, I recommend visiting Gwangjang Market, which has over 100 years of history. As one of the largest markets in South Korea, it's commonly known as "Seoul's kitchen." Visitors can take in local delicacies and the distinctly Korean atmosphere here all at once, making it a must-see attraction when visiting the country. Every shop offers tasty food, so if you're unsure where to eat, just trust your instincts and try one! You'll be sure to find home-style eats in an inviting atmosphere, with the incredible aroma of amazing cuisine all around.

推荐位于首尔市中心拥有 100 多年历史的广藏市场。这里是韩国数一数二的大型市场，也被称为“首尔的厨房”，您可以同时品尝到当地的味道和氛围，来到韩国绝对是必去之地。每一家店味道都很好，如果难以决定，那就凭直觉选择一家进去吧。妈妈的味道、温暖的气氛和随处可见、带着香味的蒸汽欢迎您的到来。

Haruka Takayama ／As a cabin attendant handling A380 flights to Honolulu, Haruka travels to the United States about twice per month. During holidays and time spent overseas, she enjoys cycling and sampling local cuisine. She also likes walking her dog and keeping up on the latest trends.

高山 晴香／空乘人员。负责 A380 火奴鲁鲁航线，每个月有两次飞美国。喜欢在工作逗留之处及休息天的旅行目的地骑车运动、探访美食。还喜欢寻找最新流行，以及带着心爱的狗狗散步。

Experience Japanese aesthetics at a teahouse in Sweden
在异国的茶室感受日本美学“侘寂”

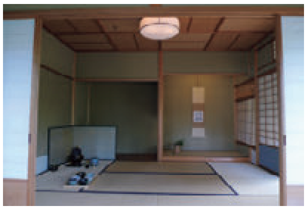
Stockholm, Sweden
瑞典斯德哥尔摩

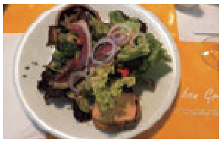
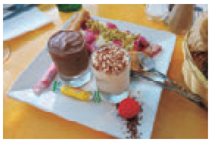
Zuikitei is Europe's only authentic Japanese teahouse used for tea ceremonies. Although not extremely well known, it also includes a garden exuding Japan's rich aesthetic sensibility. Swedish people interested in Japanese culture and international visitors are fond of this special place. The garden and teahouse are open to the public between May and October, and tea ceremonies are hosted on a regular basis. Also, a stroll through the area awards visitors with the chance to visit many intriguing museums.

在瑞典的斯德哥尔摩，有一家全欧洲唯一的正宗日式茶室“瑞晖亭”，其庭园也是专门为茶道而设。在这个传达日本独特审美感的地方，不仅有很多对日本文化感兴趣的瑞典人，还有来自其他国家的游客。5 月至 10 月对公众开放，定期举行茶道活动。周边有很多博物馆，我推荐的路线是漫步兼参观、走走看看。

Megumi Edrud ／Megumi handles general affairs at ANA's newly opened branch in Stockholm. On her days off, she enjoys painting, taking walks in nature and spending time with her daughter.

艾多路多・惠／在预定新开航线的斯德哥尔摩分公司负责总务工作。休息天喜欢画画、在大自然中散步、和女儿一起放松。



Superb cuisine just above a wonderful city market
在市场2楼的餐厅大啖绝品菜式!

Toulouse, France
法国图卢兹

Located in Southwest France, Toulouse is well known as the home of the headquarters and production facility for Airbus, the major aircraft manufacturer. I love a restaurant called Au Bon Graillou in the center of the city. It's located on the second floor of the Victor Hugo market, and its extensive menu of exquisite dishes made with fresh ingredients from the market is popular among the locals. I recommend the salad with prosciutto and duck gizzard confit, the grilled fish and, finally, a tart for dessert. This exceptional establishment will leave visitors to the market more than satisfied.

位于法国西南部的图卢兹，因制造和销售飞机的空中客车公司总部及工厂均设在此处，而成为一座著名的城市。我喜欢位于市中心维克多雨果市场 2 楼的名叫“Au Bon Graillou”的餐厅。采用从 1 楼市场采购而来的新鲜食材烹制的各种精美菜肴同样深受当地居民的欢迎。您可以试试搭配了生火腿和油封鸭肫的沙拉、铁板烤鱼，最后再来一道法式甜挞，一定会感到心满意足的。

Kazuya Yamane ／As an airplane mechanic, Kazuya provides training on obtaining national qualifications for mechanics at ANA Blue Base, ANA's comprehensive training center near Haneda Airport. His hobbies include flying gliders and listening to music.

山根 和也／维修工程师。在羽田机场附近的综合培训中心“ANA Blue Base”，担任与获得维修工程师国家资格相关的培训师。爱好是滑翔和欣赏音乐。

Editor: Miki Kojima ／编辑／小岛 美树

Amazing

"Local Premium"

finds by ANA employees!

vol.8

员工的发现！各地精品推介

Everything from exquisite food to outstanding restaurants, secret scenic views and traditional delicacies – ANA Group employees from within Japan and around the world share their special local reviews.

从佳肴到顶级餐厅，从秘境到传统美食。
来自全球的全日空航空公司集团员工，带来最真实的各地精品推介。

A luxury hotel and pristine nature on a remote island

Fukue Island, Nagasaki
长崎市福江岛

与自然融为一体的离岛高级酒店

I recommend staying at the Goto Retreat Ray hotel. The establishment opened in the summer of 2022 on Fukue Island, one of the Goto Islands in Nagasaki Prefecture. Visitors can explore the lava-formed volcanic Abunze Yogan coastline and spend time in a pristine natural environment where the stars light up the evening sky. Vibrant local cuisine and sake curated by the hotel also help make stays here downright incredible. I can't recommend visiting Fukue Island enough, for a journey to revitalize the body and mind.

推荐于 2022 年夏季在长崎县五岛列岛之一的福江岛开业的酒店“五岛 RETREAT Ray”。眼前是熔岩构成的铠濑海岸，每到夜晚又可见繁星满天，您可在未经雕琢的大自然中与自己对话。酒店提供的餐食与酒类还特别注重使用当地生产的食材，为旅行增添乐趣。若想要为自己的心灵和身体补充营养，请务必前来福江岛一游！

Masayo Mizuno ／A cabin attendant, Masayo became a fan of the Goto Islands when she was seconded to the city office in Goto, Nagasaki Prefecture, while part of a local revitalization project. She enjoys finding new stores and restaurants while exploring.

水野 雅代／空乘人员。外派期间曾经参与长崎县五岛市的地区活性化项目，因而成为五岛列岛的忠实粉丝。爱好在城市漫步。非常喜欢发掘新店。

Domestic edition
国内編

Minamiaso-mura and Takamori-cho, Kumamoto
熊本县南阿苏村 / 高森町

View sprawling, powerful nature on a restored mountain train line

乘坐全线修复的有轨电车 享受宏大的自然风光！

A ride on the Minami-Aso Railway against the magnificent backdrop of the Aso mountains is truly exhilarating. The line runs 10 km between Tateno and Nakamatsu stations, and had been suspended due to damage from a major earthquake in Kumamoto Prefecture in April 2016. In July 2023, service is scheduled to resume for the first time in seven years when repairs are completed. The line is easily accessible from Kumamoto Airport, which was renovated last April, and as well as by transferring from JR (Japan Rail). Investigating this resplendent natural location in summer 2023 will provide an unforgettable experience for visitors to Kumamoto.

穿越熊本县的南阿苏铁路因 2016 年 4 月发生的熊本地震，立野站和中松站之间约有 10 公里一度停运。修复工程即将于今年 7 月完工，铁路将恢复时隔 7 年的全线运营。穿梭在阿苏雄伟自然中的电车令人心旷神怡。另外也有计划连通 JR 列车，届时从今年 3 月刚刚完成翻新的熊本机场前来此地将更为方便。今夏不妨到此享受有轨电车之旅吧。

Masako Goto ／Masako inspects flights and manages service crew members on the flight support team at the Flight Operations Center. Her hobbies include reading and outdoor activities like camping. She also loves visiting hot springs.

后藤 雅子／在飞行运行中心业务推进部乘务支援小组负责机组人员的出勤管理及航运监控。爱好阅读和野营等多种户外活动。也很喜欢寻访温泉。

Picturesque boathouses on the seaside in the "Venice of Japan"

Ine, Kyoto
京都府伊根町

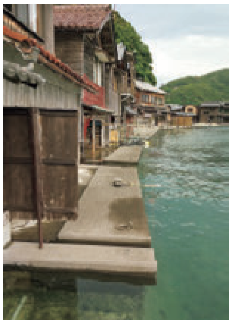
被誉为“日本威尼斯”的船屋美景

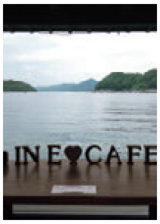
A row of seaside boathouses ("funaya" in Japanese) nearly floating on the sea has become a popular sightseeing spot in the town of Ine, Kyoto Prefecture. Its location in the northern district of Yosa is about two hours' drive from the Kyoto city center. The houses have boat landing spaces on the first floor and residences on the second. While retaining their original charm, many of these old houses have been renovated as cafés and restaurants, offering visitors different experiences in this unique location. The boathouses here, so close to the emerald-green sea, are a compelling highlight for any visitor to Kyoto.

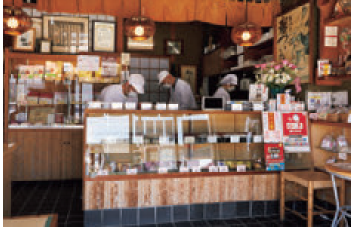
与谢郡伊根町位于京都府北部，距离市区约两个小时的车程，以漂浮在海面上的“船屋”而闻名，是一个著名的热门观光景点。船屋是一栋建筑，1 楼是码头，2 楼是住宅楼，在保留了昔日怀旧风情的同时，如今已翻修为咖啡厅和餐厅，成为体验非日常的绝佳去处。漂浮在大海碧波和水面上的船屋美景绝对值得一看哦。

Reichi Go ／Born in Kyoto Prefecture, Reichi manages air mile campaigns as part of a promotional team in ANA's Life Services Department. Her hobbies include day trips and leisurely strolls. She walks three kilometers every day commuting to work.

吴玲知／在京都府出生并成长，目前在生活服务事业部、事业推进小组负责里程合作业务。爱好速去速回的旅行，也喜欢健步。每天步行 3 公里上下班。







(Above left) The shop entrance to Daikichi Mochi. (Above right) After ordering abekawa mochi, I looked over the counter to watch it being prepared. The combination of finely textured soft rice cakes and not-too-sweet brown sugar syrup is truly delicious.

（上）大吉饼的店面。（左）在订购了安倍川饼之后窥视柜台里面，可以看到制作过程。整块年糕细腻绵软，黑糖的蜜汁甜度恰到好处，两者融为一体，让人吃得欲罢不能。

(Above) Round, lovely botamochi rice cakes called ohagi were on display in Daikichi Mochi only during equinoctial week. They are made with sesame, soybean flour, dried seaweed and mashed sweet bean paste. The sesame and dried seaweed versions contain adzuki bean paste. You will want to keep this superb set of rice cakes all to yourself.

（上）每年只有在春秋分时节才能在大吉店看到的牡丹饼，圆滚滚的好可爱。芝麻、大豆粉、青豆沙。芝麻和青紫菜里面包着豆沙。绝妙的搭配让人真想独占这份美味。

用，比如跟酱汤一起吃的人也不在少数。比他们年轻的一代人，则把牡丹饼视作点心，吃了它便会相应地减少主食的量。而年轻一代和孩子们也都熟悉它，家里有这道点心大家都喜欢。如果自家不做，就会在各自心目中认准的糕点屋购买。

我们在福井的年糕之旅从福井站附近的“大吉饼”开始。这家店创建于江户时代后期，目前由第 10 代传人掌管经营。在春分和秋分时节，店里会摆出五颜六色的牡丹饼，软绵的年糕和细腻的红豆沙让人惊叹不已。另外，客人点单后，店内还会当场制作本地名产——裹上黄豆粉和黑糖浆的安倍川饼。

下一站我们去了距离福井站约 5 分钟车程的 JA 福井“喜舍”。听说这家店春分秋分的牡丹饼卖得像飞一样，果然，我看到原先堆成小山的年糕就像快镜头似的一会就卖光了。这里的牡丹饼个头大但甜度稍低。豆沙、大豆粉和芝麻的味道各有千秋，可谓是百吃不厌的牡丹饼。

慢慢往南走，我们在鲭江附近的几家年糕店稍作停留，再往南到了武生站附近，进了一家名叫“荒玉制果”的店。春分秋分时节，牡丹饼排列成行，豆沙、红薯、抹茶等花色多样，外观也很漂亮，这里的年糕保留了米粒的口感，份量很扎实。

我在两天内走访了 8 家商店。当然因为肚子的容量有限，还有很多年糕店没去，真让人惋惜啊。年糕的关键在于柔软，一定要尽快吃，最好买了当场就吃是最棒的。

牡丹饼到了秋分时节（9 月 20 日～ 26 日）又会回到店面，不过无论在一年中的什么时候造访店家，您总是能看到琳琅满目的各种年糕点心。“期待已久的新干线将在 2024 年开通，单单为了吃年糕也绝对值得去福井走一遭哦。”地板下的牡丹饼妖怪正在小声建议。

(Above left) Botamochi on the shelves of Kineya during equinoctial week. Customers here try to arrive right when the market opens, because it’s always packed this time of year. (Above right, right) Aratama Seika’s botamochi made specially for equinoctial week are a delightful feast for the eyes.

（右、右下）春秋分时节摆在“Kineya（喜舍）”店面的牡丹饼。询问刚好来买的顾客，据说这个时节总是生意兴隆，所以会尽量在刚开门时前来购买。（上左）“新珠制果”的春秋分牡丹饼。美得让人马上就想品尝。

*Fukui ranked third behind Kanazawa and Toyama in 2022 in terms of rice cake consumption in Japan, according to a household spending survey conducted by the Japan Statistics Bureau of the Ministry of Internal Affairs and Communications.

年糕消费金额 * = 根据 2022 年公布的数据，福井市仅次于金泽和富山，位居日本第三（总务省统计局家庭开支调查）

Sources: *Tozai Yuki* by Nankei Tachibana (published by Heibonsha); information about Fukui’s rice cakes and food culture provided by the Fukui prefectural government’s department in charge of culture and branding; information about food in Fukui and Japanese eating habits provided by the Rural Culture Association Japan; an article on rice cakes featured in the March 2022 edition of the monthly newspaper, *Fu*, published by Fukui Shimbun; data on household spending in the city of Fukui in a national household spending survey conducted by the Japan Statistics Bureau; official tourism information on the city of Sabae’s website (www.city.sabae.fukui.jp)

出典：《东西游记 1》橘南溪（平凡社）/《美食文化生生不息 福井的年糕》（福井县交流文化部品牌科）/《日本之食生活全集 18 访问笔录 福井之食事》（农山渔村文化协会）/《月刊 fu》 2022.3 月刊 喜欢 Mochi–mochi。（福井新闻社）/《家庭开支调查概要（福井市家庭开支）令和 4 年》（福井市） www.pref.fukui.lg.jp / 鲭江市观光官方指南

Taking my botamochi monster, I walked around the old houses preserved in Kakyo Park, where the monster's legend first started.
在历史悠久之地，跟牡丹饼妖怪一起在花筐公园现存的古民宅周边漫步。

Visiting rice cake shops with a monster is satisfying to the eyes and taste buds

In the city of Fukui, consumption of rice cake (called *mochi* in Japanese) is among the highest in Japan.* The area's clean water and climate are ideal for growing rice, and rice farming thrives here. Botamochi is a type of rice cake made with sugar and a red adzuki bean paste called anko. People in the area often offer it as gifts and serve it at special occasions. Personally, I love rice cakes. I wanted to find out what botamochi means for people in the prefecture, so I visited the editorial department of a local free newspaper called *Fu*, which is published by the Fukui Shimbun newspaper company. I learned that elderly people in their 80s, for example, often eat botamochi as a meal alongside miso soup. Younger people tend to eat it in smaller quantities as a snack between meals. Botamochi is very familiar and enjoyed by many families at home. Some people make it at home, or buy it from their favorite store.

My tour of rice cake shops in Fukui began with Daikichi Mochi, near Fukui Station. Founded in the early 1800s, this family business is currently run by a 10th generation descendant. Since I visited during the equinoctial week, a Buddhist holiday during which many people visit the graves of their ancestors in Japan, the botamochi came in a wide range of colors. I was surprised by the softness of the rice cakes and the subtle flavors of the red bean paste. Customers could also order a local specialty called *abekawa* mochi, which is made with soybean flour and brown sugar syrup.

Next, I traveled about five minutes by car from Fukui Station to Kineya, a large market operated by the Fukui branch of the Japan Agricultural Co-operative. I went to investigate if botamochi really sells more during equinoctial week. True to the rumor I heard, mountains of rice cakes were flying off the shelves. The ones I tried were relatively large, but not too sweet. I enjoyed the different flavors including red bean paste, soybean flour and sesame seeds, and I never grew tired of the delicious botamochi.

From there, I slowly moved south, stopping by several rice cake shops in Sabae. Even further down, I visited a shop called Aratama Seika, near Takefu Station. Although the shop sells botamochi only during equinoctial week, it offers a beautiful variety of rice cakes made with ingredients like smooth strained bean paste, sweet potato and matcha. The rice cakes had a nice texture – I could feel the grains of rice – and the taste was very satisfying.

Botamochi will be featured again during autumn equinoctial week (September 20 to 26), but the local shops offer many kinds of sweet rice cakes all year round. After a long wait, a new bullet train line will extend to Fukui in 2024, making it easier to visit the area, even if just for the rice cakes – that's what I heard the botamochi monster whispering from under the floor.

跟妖怪一起造访多家年糕店
既好吃又饱了眼福

福井市的年糕消费金额 * 在全日本也数一数二。清澈的水和气候适合种植水稻，于是水稻文化在此扎根。使用珍贵的糖制作红豆沙，再做成牡丹饼，它常常被用来供奉祖宗，同时也是在各种喜庆场合维系人们纽带的食品。其实作者本人也是一个不折不扣的年糕爱好者。我们向福井新闻社发行的当地免费报纸“fu”的编辑部，咨询了牡丹饼（又名Ohagi）在县民心中的地位。80 多岁的人将其视作主食而食

I made a small sculpture of the botamochi monster based on this story, and took it with me to Fukui right around equinoctial week in March, when people traditionally eat botamochi rice cakes. Bringing some with me, I visited the former Uryu residence, which has been preserved in Sabae as the oldest private home in Fukui Prefecture. The rumor of the botamochi monster emerged from this tranquil little farming village, and was likely embellished further during that peaceful era. After checking around, I discovered a surprisingly large number of shops selling sweet rice cakes in Fukui – the land of the botamochi, it seems.

和平时代的妖怪
闻声却不见影

日本 47 个都道府县有多达几千只妖怪，其中隐形的妖怪也不少见。早在 1780 年代，一位名叫橘南溪的医生耗费七年时间游历全国，将奇闻异事写成一本名叫《东西游记》的书，其中便写到了这个牡丹饼妖怪。彼时正值国内太平，知识分子去各国巡游的风气大行其道。据书中记载，那是“地板下的声音”。有一天，在越前国鲭江附近的新庄村（从鲭江站东侧到花筐公园一带），从一户农家的地板下传来模仿家人说话的声音。那家人很是惊奇，窥看地板下却什么人都没有。当他们放心地盖上地板时，却再次听到了模仿的声音。一时间传言四起，好奇的人天天蜂拥而至，一次又一次地向“它”提问：你是谁？可对方都否定了，什么貉、狐狸、猫、黄鼠狼和水獭……统统都不是。人们不知如何是好，随便问了一句“那么你是牡丹饼吗？”对方回答说是的。自那以后，这个声音被称为“牡丹饼妖怪”，对此不少达官贵人都好奇万分，特地前来看个究竟，但不知为何他们一来，妖怪便闭口不言了。大约过了一个月后，那声音便再也听不见了。

我带着根据传说制作的牡丹饼妖怪模型造访福井时，正是春分时节。我拿着真正的牡丹饼，参观了 * 保存在鲭江市内的全县最古老的民居“旧瓜生家”。在宁静的农村出现的这个传说，加上当时世道太平，估计还有人给故事添油加醋了吧。

随着我深入地调查，发现福井的年糕店数量惊人。没错，这就是名副其实的“饼之国（年糕之乡）”。

Looking at the hearth inside the Uryu residence, the lack of sunlight from outside is a reminder of what life was like in the olden days. The house was built over 800 years ago for the Uryu family, which was led by the Shinto priests of the Shinmeisha Shrine.

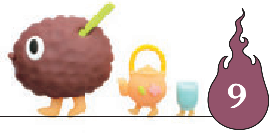
旧瓜生住宅内部的围炉。从外部微微照进室内的阳光，让人遥想起古人的日常情景。宅基地是 800 多年前担任神明社的神社负责人“宫司”的瓜生家住宅旧址。

Exploring 47 Japanese Folk Monsters

日本47妖怪散步

Interviews, content and sculpture by **Yuka Morii**
Photographs by Hidetoshi Hara
Edited by Sakurako Nakano

采访·撰稿·美工 **森井由佳**
撮影 原 Hidetoshi
编辑 中野樱子



The Botamochi Monster

Fukui Prefecture

As legend has it, a mysterious incident happened at a farmer's house in the village of Shinjo (now the city of Sabae) in Fukui Prefecture. The members of the household could hear a voice from under the floor repeating whatever they said. They looked under the floorboards, but didn't find anything. "Are you a raccoon? Are you a fox?" they called out. "No," came the reply. Finally, someone jokingly asked if the creature was a *botamochi*, a type of sweet rice cake made with adzuki beans. This time, the voice answered, "Yes, I am."

A thousand visitors

牡丹饼妖怪 福井

在福井县新庄村（现在的鲭江市）的一户农家发生了匪夷所思的事。从地板下传来模仿家人说话的声音，可探头一看却什么都没有。是貉吗？还是狐狸？对方都予以否定，最后，有人问道"你是牡丹饼吗？"对方说是的。

宾客云集

From the more than 6,000 yokai (folk monsters) believed to inhabit every corner of Japan, Morii selected one for each prefecture, which she then sculpted based on a unique interpretation of the folklore. Welcome to the Night Parade of One Hundred Flying Demons, where ghosts lure you into your journey.

相传日本全国各地共有六千多只妖怪，
从各都道府县分别选出一只妖怪，
经过独到的诠释制作成实物。
欢迎您接受妖怪的邀请，
踏上飞天百鬼夜行之旅。

Yuka Morii is a sculptor, character designer, and author of numerous publications. Among her many projects, she has illustrated Pokémon trading cards and designed popular children's toys.

森井由佳：立体美术家 / 角色设计师　曾担任宝可梦卡片游戏的绘画、面粉粘土全套"Nen Do！"的监制等。著有多本书籍。

A monster heard but never seen in a peaceful era

Among the thousands of monsters and ghosts that are said to have roamed Japan's 47 prefectures, many have never actually been seen. The botamochi monster was first described in a book published in the 1780s called *Tozai Yuki* (lit. "Journey from East to West"). It was written by a medical doctor named Nankei Tachibana, who recorded strange tales and legends while traveling across Japan for seven years. At that time, it was popular for intellectuals to journey around the country, which was possible because its provinces were at peace. In the book, a story called Yuka Shita no Koe (A Voice under the Floor) documented a strange occurrence at a farmer's home in the former province of Echizen, specifically a village called Shinjo near Sabae (now in the area around Kakyo Park east of Sabae Station). A voice that imitated the people living in the house could be heard from under the floor. Astonished, the residents looked under the floorboards, and although they were relieved to not find anything, they heard the voice again after sealing up the floor. As the news spread, people from the village began coming every day to determine the source of the voice. They called to the creature, asking if it was a raccoon, fox, cat, weasel, river otter and so on. Every time, the voice replied, "No, I am not." Baffled, someone light-heartedly asked, "Well then, are you a botamochi?" "Yes, I am," came the reply. The people then started calling it the botamochi monster. This attracted the interest of many high-ranking officials, but whenever they came to the house to investigate, the voice remained silent. After about a month, the voice was never heard again.

(Left) A designated cultural property, the former Uryu residence was built around 1688 and remains the oldest private home in Fukui Prefecture. The botamochi monster was thought to have been under the floor of a house like this. You can make a reservation to visit the house, but, of course, you cannot look under the floor. (Above) Botamochi being made with care at Daikichi Mochi, a shop near Fukui Station. These rice cakes are must-have items during the equinoctial weeks in March and September.

（左 / 左页）旧瓜生家住宅。建于元禄元年，是本县现存最古老的民居，也是国家指定的文物。牡丹饼妖怪应该是以这种方式藏身在民宅的地板下吧。内部参观需要预约，当然无法看到地板下面的情景哦。（下）福井站旁的"大吉饼店"的牡丹饼。手工制作每一个都充满了爱。是4月和9月春秋分时节不可或缺的点心。

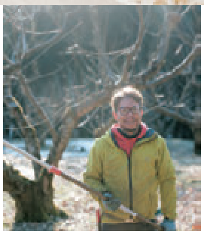
Impeccable sweet chestnuts through a refrigerator-ripening method

Our guide chef Yutaka Kitazaki had nothing but praise for Matsuo Kurien, a local chestnut producer. He says, "They use an original method for maximizing the chestnuts' flavor. There isn't any need to add sugar. Chefs and pastry chefs can absolutely depend on this producer." These chestnuts are also used at L'Atelier de Noto, where head chef Toshiya Ikehata told us, "Currently, I use these refrigerator-ripened roasted chestnuts for my chestnut mousse. Their sweetness is very pronounced."

Matsuo Kurien's owner, Kazuhiro Matsuo, talked about his production method: "I began growing chestnuts without any experience and learned everything on my own. For 17 years, I worked to perfect the taste of roasted chestnuts, making mistakes and finding success along the way while receiving advice from others. Japanese chestnuts taste best the moment they fall from the tree. After that, their sweetness gradually declines. That decline can be slowed if the chestnuts are kept cool, so I refrigerate them immediately. Based on data, the sugar content of chestnuts that ripen in a refrigerator right after harvesting increases by 24 times or more, compared with about 10 times for chestnuts that ripen under normal conditions. We make our original roasted chestnut sticks by roasting refrigerator-ripened chestnuts and then molding them into shape. This unparalleled chestnut flavor is our greatest selling point.

Left: Chef Kitazaki adds subtle sweetness to this soup by slowly dissolving roasted chestnut paste. He explained how boiling panda beans (black-eyed beans), which are prepared by older women and sold at the local morning market, gives the soup a delicious flavor, even without using stock. The soup also features spring cabbage and pork tenderloin. Right: A box of Matsuo Kurien's roasted chestnut sticks sells for 1,500 yen.

左：向导 / 主厨北崎先生做的汤。"早市的婆婆制作的熊猫豆用水煮了之后，无需高汤便能烹制出美味的汤。再加入春季卷心菜和猪里脊就成为一道美味佳肴。汤里面溶入少许烤栗子，就会带来温和的甜味和浓稠的口感。"高级烧栗棒 1,500 日元（松尾栗园）



Matsuo Kurien
80-10 Awagurani, Machino-machi, Wajima-shi, Ishikawa
https://www.matsuokurien.com
(Japanese language only)

松尾栗园
石川县轮岛市町野町粟蔵 Ni 80–10
https://www.matsuokurien.com

冷藏熟成最大限度地突出了栗子本身的甘甜味

为我们担任向导的主厨北崎先生说："松尾栗园运用独家技术将栗子的潜力提升至最大限度，甚至让人觉得不需要加糖。它博得了厨师和糕点师的信赖。" L'Atelier de NOTO 也采用松尾栗园的栗子。

"现在我们使用冷藏熟成的栗子制成的烤栗子酱来制作日本栗子的慕斯。风味浓郁的甘甜味道是其特点。"厨师池端先生说道。

"刚开始种植栗子时毫无经验，全靠自学。我不停地请教别人，并多次经历了失败和成功，辗转 17 年过去了，我始终执着地追求烤栗子的味道。栗子最好吃的瞬间是从栗子树上自然掉落的瞬间，一旦掉下，其糖度就开始不断下降，要想遏制糖度变低，就必须进行冷却，所以我们立即将其冷藏。然后进行冷藏熟成。收获后立刻测量糖度，制作成表格，一般栗子的糖度是 10 度前后，但经过冷藏熟成的栗子糖度可上升至 24 度以上。独家甜点烧栗棒是将冷藏熟成的栗子经过烘烤，再磨成泥，最后用模具制作成长条形，全靠栗子本身的味道。"

Practice what you know, instead of throwing yourself into new endeavors

与其新买，不如好好利用用惯的东西

Founded in 1869, Kazuma Shuzo sake brewery makes a renowned brand of sake called Chikuha. The company president, Kaichiro Kazuma, the fifth generation of this family-owned brewery, told us how his sake comes from the land in Noto. "First, our aim is to brew only with rice grown in Noto. We contract local farmers to grow each variety of rice, because it is important that our business contributes to the further prosperity of the greater area. Our sake is made with spring water from the mountains. Noto has been designated by the UN as a Globally Important Agricultural Heritage System, so we have a new appreciation for operating a sake brewery here and strive to maintain sustainable production methods. Rather than four seasons changing every three months, the seasons seem to change every two weeks in Noto. I'm constantly reminded how immersed we are in nature every day."

“数马酒造” 创建于明治 2 年，名酒“竹叶”便出自这里。从第 5 代传人数马嘉一郎先生起，将这里进一步打造成发挥能登特色的酒庄。

“首先，我们的目标是使用能登种植的大米作为所有的原料米。我们根据各个品种跟农家签订了栽种合同，重视通过自身的繁荣带动地区发展的机制。酿酒的水采用了山间泉水。能登已获得世界农业遗产的认证，我们重新审视了能在这里经营酒庄的意义，并开始打造可持续的生产机制。在能登别说是四季变换了，每两个星期过去，时令食材就会有变化，人在这里，每一天都能切身感受到自然孕育了生命。”

Kazuma Shuzo Sake Brewery
36 Uchitsu-he, Noto-machi,
Hosu-gun, Ishikawa
TEL: 0768-62-1200
Business hours: 9:30 AM to 5:00 PM
except Sundays and national holidays

数马酒造
石川县风珠郡能登町宇出津 He–36
电话 0768–62–1200
营业 9:30 ～ 17:00 ㈱周日、节日

在与自然密切相处的生活中，
料理也变成一期一会的邂逅

“L'Atelier de NOTO”于 2014 年 9 月开业。出生于能登的主厨池端隼也曾经在法国和大阪等地学艺后再回到家乡。据他告诉我们，这一切并非一开始就有计划。

“我决定在大阪开店，然后抽空回了一趟老家。我再次为这块土地上的美食和文化而惊叹，马上取消了大阪预备开店的物业。能登之所以吸引我，其理由之一是生产者近在身边。现在也是如此，渔民直接把海产给我送过来。‘今天的鱼特别好。’有时会遇到菜单上没有写的鱼，但如果眼前摆着一条美美的鱼，不要那不就可惜了吗？我不想错过这种‘一期一会’的缘分。在大城市，什么都买得到，所以往往会先考虑做什么菜再去采购食材。而现在刚好相反。我会基于现有的食材开动脑筋，考虑将它们做成什么料理。这就是菜单经常变化的原因。但这个过程特别有意思，否则住在这里就没有意义了。”

另外，他说还对“时令”有了更真实的感受。

“假如当地人说：现在这个季节只有洋葱哦。那就只能去挖洋葱了。我刚刚开这家店的时候，当时是做正宗的大餐。然后渐渐地增加使用当地时令食材的料理。从 10 年前左右开始，人们开始关注地方城市及地方的饮食，于是我更大胆地改变了经营方向。能登的小家庭不多，一般都是三代同堂，老婆婆的料理和智慧自然而然地得到传承。如果收获了过量的食材，那么就把它们腌起来慢慢吃，要不就太可惜了。说到发酵的代表料理，应该是萝卜寿司吧，家家户户都会制作，在能登这是再平常不过的食物。这里有一项能登的传统活动名叫‘Ae-no-koto’，人们在一段期间，把掌管农田的神仙请到家里盛情款待。我觉得这种文化正是象征着这个地方与食材有着坚实的纽带。”

Toshiya Ikehata, Head Chef

Born in 1979 in the city of Wajima, Toshiya graduated from the Tsuji Culinary Institute and began his career at a French restaurant called Calendrier. In 2006, he moved to France and worked at a Michelin-starred restaurant in Burgundy. In 2014, he opened L'Atelier de Noto in his hometown of Wajima.

主厨：池端隼也

1979 年出生于轮岛市。从辻烹调专科学校毕业后，在法式餐厅“CALENDRIER”学艺。2006 年前往法国。曾在勃艮第一家星级餐厅工作，后回乡开了“L'Atelier de Noto”。

L'Atelier de Noto
4-142 Kawai-machi, Wajima-shi, Ishikawa TEL: 0768-23-4488
Lunch from 11:30 AM (last order 1:00 PM)
Dinner from 6:00 PM (last order 8:00 PM) https://atelier-noto.com/en/

L'Atelier de NOTO
石川县轮岛市河井町 4 –142 电话 0768–23–4488
午餐 :11:30 ～ 13:00（最终点餐）晚餐 :18:00 ～ 2 0:00（最终点餐）
https://atelier–noto.com/about/

Living close to nature, I change my menu with each new encounter

After training as a chef in France and Osaka, Toshiya Ikehata returned home to Noto and opened L'Atelier de Noto in September 2014. He told us, however, that this was never his intention: "After deciding to open a restaurant in Osaka, I had some time, so I visited my hometown. I was surprised, once again, by the quality of the food grown here and the local culture. I immediately canceled my property lease in Osaka. One reason I was drawn back to Noto is that all the producers are so close by. Even today, the fishermen delivered fish directly to us. Sometimes they recommend certain fish from the day's catch. When I see such incredible fish, I don't want them to go to waste, even if they're not on the menu. These individual encounters should be taken advantage of. In the city, because practically anything was available,

I used to decide what food to make based on the ingredients I wanted to use, but now the script has been flipped. I decide what to make after thinking hard about how to use the ingredients I have. For that reason, I change my menu quite often, but I really enjoy it. If I didn't, there wouldn't be any point in coming back here."

Toshiya explained how the seasons seem even more important now: "If I'm told that the onions in season are the only ones available, I have to think harder about how to use them. When I first opened my restaurant, I prepared what is regarded as a proper course meal. Within that course, I gradually increased the proportion of dishes that make use of seasonal ingredients from the area. Over the past 10 years or so, local tourism and regional food have attracted a lot of attention, so I have been able to be more daring in my choices. In Noto, there aren't many nuclear families. Most households are multi-generational, so it's natural for cooking and expertise to be passed down from the older women. They preserve food by pickling because many crops are grown here and they don't want to waste any. A typical fermented food prepared by every household is *kabura* sushi, which is made with salted turnips and fish. It's a common food unique to the area. There is an old folk tradition in Noto called *aenokoto*, which means 'banquet ritual.' For a certain period of time, families invite the spirit of the rice paddies into their homes, and act as if the spirit is actually present. I think this tradition symbolizes how food is so strongly associated with the land."

希望客人不只是品尝当地的食材，
还能自己采摘、制作并感受。

like the famous ama divers of Japan, and after that, goes to the mountains to gather edible wild plants and mushrooms. Then she starts her day's work. We don't need to buy much food – only whatever we don't have enough of. A great portion of our food comes from the land, all year round."

"Forest"旅馆每天只接待一组客人。旅店主人森 Sayaka 租下这栋老式民宅，原本不是想开旅馆，而是曾作为自己的家而居住。渐渐地，在此生活期间，她作出了选择，在这里开了一家旅店。而能登的食材恰恰就是契机。

"一开始我在能登从事其他工作，后来遇到了一位经营荞麦面店和豆腐店的老爷爷，他带我去山上和海边，教我很多知识。他把采摘回来的食材带回荞麦面店，店里的员工们就会打理好之后将它们做成菜。我在那里观察到了所有这一切过程。随着我认识了越来越多的人，渐渐地，我开始懂得山、海和田野的乐趣。比如在什么季节、去哪里能采摘到什么食材。然后怎样烹调就能让它变得好吃。我完全迷上了这种愉快的活动。由于食材是生长在大地上的，所以我就希望客人不只是享用料理，还能体验衣、食、住。要实现这一点，那就不如开一家旅店啦。住宿 2 晚的客人可以自选活动进行体验。比如出门采摘野菜，回来之后做一些烹调前的准备工作。又或者不局限于美食，可以说：这种花只开一天，假如那个人来了，我就带他一起去摘。因为师父当初也是这样带着我进山，用自己身边的自然来招待客人，我曾经有过这样近距离的学习。我觉得如果开一家旅店，就能发挥这种对自然的感受能力。妈妈帮我一起烹制 Forest 的膳食，她就像海女一样潜入海里，稍后又为了采摘野菜和蘑菇而进山，做完这些她再去上班。我自己也没什么要买的东西。感觉只是随时补充一下不够的东西罢了。这块土地是如此丰硕，让人一整年都不会厌。"

Forest is a small guesthouse for a single group of guests. The owner, Sayaka Mori, previously rented the traditional Japanese home as her place of living. However, she decided to make it a guesthouse after learning more about the culinary landscape of Noto. She explains, "I had a different job here, but an older gentleman I knew who ran a soba noodle restaurant and tofu shop began taking me to the coast and mountains, teaching me about the ingredients he uses. When we returned to his soba shop, he let me observe his staff preparing dishes with the items we brought back. As I met more people here, I started to love visiting the mountains and sea, as well as local farms. I became very interested in what was harvested when – during each season – and how to use the ingredients in amazing cuisine. Our food comes from the land, and I wanted visitors to experience not just this cuisine, but also another way of life. A guesthouse seemed like the right place for that. Guests can stay two or three days, during which time they'll forage edible wild plants and herbs, and learn how to cook them. Visiting the mountains here together, older people shared with me more than just culinary tips, like how to pick certain flowers that bloom for only a single day. Based on these experiences, I take my guests to see the natural environment up close and personal. My mother helps me prepare the meals at Forest. She dives in the ocean to collect shellfish, just

Enjoy local cuisine by harvesting your own ingredients

Sayaka Mori rents a section of a mountain-top field that is organically farmed by a group of women. On this day, she talked with an acquaintance and shared some of the plants she had grown.

有一个妇女团体在山里用自然农业工艺耕种着农田。森女士租用了这块田的一隅。在去农田的途中，她遇见了熟人，站着聊了一会，还把自己收获的农产品分给对方。

Forest
6-31-3 Wada, Monzenmachi,
Wajima-shi, Ishikawa
TEL: 0768-42-1022
Website: https://notoforest.com

农家民宿 Forest
石川县轮岛市门前町和田 6–31–1
电话 0768–42–1022
https://notoforest.com

nature. A lot of food is produced in Noto, and because people want to enjoy it for as long as possible, salting and fermenting are two common methods of preserving food and eliminating waste during times of surplus. The ability to carefully preserve the flavor of so many different ingredients is a wonderful characteristic of Noto. I'm excited for my guests to experience this in a compelling, relaxing space."

有关食材的知识与技术依靠口耳相传得以延续

时值石川县出身的厨师北崎裕先生刚好想要返乡之际，漆器大师赤木明登问他："来不来能登？"于是，就有了旅馆"茶寮 杣径"的诞生。

"对我而言，能登是一个连呼吸都特别自在轻松的地方。无论是要去海边还是山上，开车 15 分钟左右即可到达，对于以烹饪为业的人而言，这是最理想的环境。而且这里许多居民对在海里捕获和山上采摘的食材，拥有大量的知识积累。其知识和技术与四季相呼应，代代传承，人们喜欢这种生活方式。这块土地早在绳文时代起便有人类居住并延续至今，因而有着独特的氛围。在这里，我们面对自然，不会过度相信人类的能力。"北崎先生告诉我们，他的料理也在来到能登之后变得更为精炼简洁。

"我基本上不用糖和酱油。并非否定使用这些佐料的行为，而是将它们视作特别的存在——假如用糖和酱油，会变得更美味呢。我平时做菜尽量让人们感受来自食材本身的甘甜味。与其考虑如何使用佐料，我更多地筹划食材的使用。常年居住在食材的宝库——能登的老太太等人，从获取食材的地方到它的烹制方法，普遍有着很深的理解。能登有着丰饶的自然资源，在收获季节甚至会有盈余，人们不愿浪费这些大自然的恩泽，想把食材保存起来慢慢享用，于是便有了"盐藏"和"发酵"这两种保存方法。能登人民珍惜丰富的食材，擅长将它们长期保质，我希望大家来到能登，能够在怡然自得的氛围中品尝到能登所独有的料理。

Yutaka Kitazaki described Saryo Somamichi: "It's a French-style inn and restaurant renovated from a guesthouse owned by Akito Akagi and designed by Yoshifumi Nakamura. The establishment features floor-to-ceiling bookcases, lacquered bathtubs and other features you won't find anywhere else. I want my guests to feel relaxed, as if they were visiting a country homestead rather than a hotel."

北崎裕先生这样介绍茶寮 杣径："赤木先生的简易旅馆原本是由中村好文先生设计的，现在再经过翻修变成了附带旅店的餐厅。高达天花板的大书架、涂漆的浴缸以及独一无二的空间跟普通酒店又有区别，我希望客人来到这里，就像回到乡下亲戚家那样，从内心松一口气。"

Saryo Somamichi
30 Uchibo-ko, Monzenmachi,
Wajima-shi, Ishikawa
TEL: 090-6245-3737
48,000 yen (excluding service charge and tax) per person for overnight stay and two meals (meals include about 10 dishes, wine pairing included); two occupants per room and two rooms available; check-in from 3:00 PM and check-out before 10:00 AM.
Reservations: DM via Instagram (https://www.instagram.com/somamichi1204/?hl=en)

茶寮 杣径
石川县轮岛市门前町内保 Ko 30
电话 090–6245–3737
两日 1 晚附带 2 餐、双人房，每位价格
48,000 日元 ～
［需加收服务费、消费税 / 料理约 10 道菜、含搭配料理的酒水］共2间客房
※ 入住 15:00 ～退房 10:00
预订请从 Instagram 发送邮件至 @_somamichi

Guide: Yutaka Kitazaki, chef (right)

After graduating from International Christian University, Yutaka trained at Kichisen, a famous kaiseki restaurant in Kyoto, and went on to become head chef at Girogiro, a restaurant specializing in *kuzushi kappo* cuisine. He was then appointed head chef at Satoyama Jujo, a restaurant and hotel. Seven years into his career, he was invited by lacquer craftsman Akito Akagi (left) to take up the position of head chef at Saryo Somamichi.

向导　北崎裕厨师（右）

从国际基督教大学毕业后，在京都怀石料理的名店"吉泉"进修，随后在日式餐厅"枝鲁枝鲁"系列餐厅担任主厨。之后担任"里山十帖"的行政总厨。在那里工作了 7 年之后，接受漆器艺术家赤木明登先生（左）的邀约，成为"茶寮 杣径"的厨师。

With fire and water, food can be prepared. Next comes experience and expertise. But first, back to basics.

有火有水，即可烹调。一窥个中经验与智慧。让我们重回原点

Food and cooking techniques passed down through oral tradition

Yutaka Kitazaki, a chef born in Ishikawa Prefecture, decided to return to his hometown after being persuaded to work in Noto by lacquer craftsman, Akito Akagi. This led to the creation of Saryo Somamichi, a French-style inn and restaurant. Yutaka describes the area: “For me, Noto is a place where I can breathe easily. It takes only about 15 minutes by car to reach the coast or the mountains, so for a chef, this is truly the best environment. Many people here have cultivated local expertise on how and when to harvest and fish for specific products. This knowledge is all tied to the seasons and has been passed down through the generations. There is a keen appreciation for the Earth here. People have lived in the area since the Jomon era (14,000 to 300 BCE), and the land seems to possess a unique character. Here, against the power of nature, humanity has learned not to overestimate its own potential.”

Yutaka also explained how he simplified his approach to cooking in Noto: “I don’t really use sugar or soy sauce. Yet rather than eliminating them altogether, I consider them special-use items to add extra flavor. In most cases, the sweetness comes from the flavor of local products. How the ingredients are used is more important than seasoning. A great deal can be learned about ingredients from older women who have lived in Noto for a long time. For them, finding and preparing high-quality local ingredients is second

Local mountain and ocean products tell a story

山、海与食材造就了传统

能登位于北陆地区的中部，是日本海沿岸最大的半岛。绝大部分属于石川县，但实际上东侧的一部分属于富山县冰见市，面朝富山县的海岸被称为“ 内浦”，而半岛西侧日本海一侧的海岸被称为“ 外浦”。半岛长长地延伸到日本海，孕育了兴旺的渔业和水产业。另一方面，内陆地区多为海拔 200 至 500 米的丘陵地带，平地较少，在海洋和山脉的环抱下，也有丰富的自然资源。堪称是食材的宝库。当地居民每天以山珍海味为食材制作料理并享用，一代代传承着这样的传统。当地的人们将这种循环视作天经地义。

撮影：铃木大树　采访 / 撰稿：桃本梨惠　编辑：中野樱子

Culinary Wisdom from the Noto Peninsula

能登料理的智慧

Extending north from the center of the Hokuriku region, Noto Peninsula is the largest peninsula on the Japan Sea coast. While most of it lies within Ishikawa Prefecture, the city of Himi on the lower-east side of the peninsula is actually Toyama Prefecture. Here, the peninsula's coast facing Toyama is called Uchi-ura (inner coast), while the western portion of the peninsula, on the Japan Sea, is the Soto-ura (outer coast). Given its location, jutting far into the Japan Sea, Noto Peninsula is home to a thriving fishing industry. Its terrain is mostly mountainous at elevations of between 200 and 500 meters, with just a few sparse plains. Against this backdrop of mountains and ocean, an abundance of nature offers an incredible variety of natural products and foodstuffs. Every day, local residents prepare and consume meals here by drawing on these abundant natural resources. Cooking methods and techniques have been passed down over generations, and living alongside nature has become a symbiotic relationship for the people of Noto.

Photographs: Daiki Suzuki; Interviews and content: Rie Momomoto (Lita); Editing: Sakurako Nakano

valuable opportunities to consider our diverse world and grow closer together.

Diversity sets the stage for a wonderland where everyone can shine, like the countless hues of hydrangea flowers in bloom. With that in mind, we at the ANA Group will strive to create opportunities for diverse people to continue connecting in the future.

Thank you for flying with us this month.

Notes:
[1] Peach Aviation Limited began as Japan's first low-cost carrier.
[2] LGBTQ+ stands for lesbian, gay, bisexual, transgender, queer and questioning.

又到了雨后的绣球花为街道染上亮丽色彩的季节了。绣球花大小、形状和颜色多种多样，其种类竟然多达3千种以上。绣球花因多种颜色的混合而呈现出独特的美感，其“多样性”编织出的魅力总是那么令人着迷。

我曾在数年前担任全日空集团旗下 Peach*[1]的社长，那里的职场环境完全就是“多样性”的。当时，包括日本在内，竟然有27个国家的员工齐聚一堂！比如公关部门有土耳其人，IT有尼日利亚人，运行有波多黎各人，既有中国人，也有法国人。我们还接收了来自非洲的研修生，所有人跟日籍员工一起，在工作中发挥了他们各自的优势。

事实上，我们并非一开始就特别注重员工的多样性。当时在日本还没有廉价航空这种商业模式，想加入 Peach的日本人也很有限。正因为我们在海外广泛寻求人力资源，才成功地打造出由多元化人才构成的最强团队。

回想起来，与来自27个不同国家的员工并肩工作，给了我很多启发。我通过土耳其员工了解到了穆斯林的饮食禁忌、祈祷时间等，在真实的体验中学习了信仰和生活习惯的差异。员工们自然而然地理解并牢记，不仅土耳其员工，所有跨国员工均有着各不相同的价值观和生活方式，相互认可、理解和尊重十分重要。我觉得能有这样的变化真的很了不起。

另外，我也有过这样的体验。一名意大利朋友有“他的常识”——“工作应该在正常上班时间内完成”。他的工作表现极其出色，而另一方面，下班后则毫不犹豫地全身心投入到工作以外的另一个世界，并充分享受乐趣。“丰富地度过自己的人生”是他的价值观。

而一名德国朋友则将日本的生产率与德国进行比较，并指出：“工作这么长的时间只获得这个数字。日本人这样会幸福吗？工作方式是否存在问题呢？”他提醒了我，让我发现了自己平时不曾留意的事，我们真的有很多观察角度可以学习。

另外还有一件很久以前的事。我有一次不经意地称赞一名容貌和举止极其优雅细致的性少数群体的熟人，说道：“你比女性更有女人味呢。”对方却一脸认真地反问我：“井上先生，女人味是指什么？”我当时第一次意识到自己内心有着“对性别的偏见”，并受到了震撼。“女人味”和“男人味”本身都毫无意义，重要的是要保持“自己的个性”。

自那以后，我开始认为“性别特征”不是一种固定模式的东西，而是一种让你做自己、保持自由的东西。“多样性”是“个性”的集合体，从差异中获得新发现，相互尊重让世界更美好。事实上，面对差异愉快地去接受，这份经历让我自身有了很大的成长。

6月是新人结婚的月份。届时我们将采取举措并推出活动，让大家都来了解 LGBTQ+*[2]的权利。我希望这能促使人们思考世界的多样性，成为相互沟通的宝贵机会。

多样性就好比是每个人都可以发光的“乐园”，全日空集团将继续创造更多的多样性纽带，共同创建一个绚丽多彩的世界，让世界也开满了姿态各异的绣球花。

6月份也请各位多多使用我们的航班。

※[1] Peach Aviation株式会社（乐桃航空）：日本首家廉价航空公司（LCC）
※[2] LGBTQ+：是女同性恋者（lesbian）、男同性恋者（gay）、双性向者（bisexual）、跨性别者（transgender）与酷儿（queer）的头字母缩写，是用来描述性少数群体的总称之一。

Photo: Cape Tappi, Aomori Prefecture (Aflo)
照片：Aflo（青森县龙飞崎）

President & CEO, ANA
全日空航空公司代表取缔役社长
Shinichi Inoue
井上慎一

A Wonderland of Diversity

多样性展现的“乐园”

Across Japan, towns and cities burst into vivid color after spring rainfalls with blooming hydrangea. These flowers come in many shapes, sizes and colors – there are some three-thousand varieties – and it is this diversity that makes hydrangea uniquely beautiful.

A few years ago, I had the pleasure of experiencing diversity in the workplace when I served as CEO of Peach[1], an ANA Group company. At the time, Peach employed individuals from 27 countries. Alongside Japanese employees, Turkish staff worked in the PR department, Nigerian employees in the IT department, and Puerto Ricans worked in Operation. We also had staff from China and France, as well as trainees from several African countries. Everyone worked together while demonstrating their individual strengths.

From the beginning, Peach wasn't necessarily making special efforts to be so diverse. It was Japan's first example of the low-cost carrier business model, and as a result, it attracted relatively few Japanese at the time. Thanks to efforts to recruit personnel from across the globe, the company assembled an extremely talented and diverse workforce.

Looking back on my time there, I learned so much working with employees from all those 27 countries. From our Turkish employees, I learned practical matters about different religious beliefs and social customs, such as dietary restrictions and worshiping times. Each employee brought with them unique values and lifestyles, but everyone naturally understood the importance of mutually accepting, recognizing and respecting those differences. It was a wonderful experience that I will always remember.

I also gained many insights from colleagues. I was told by my Italian friend, "Finishing work within working hours is just common sense." He worked very efficiently, but would not hesitate to leave the office at 5 PM to enjoy life outside of work. He valued living to the fullest. Meanwhile, my German colleague pointed out how productivity in Japan differs compared to Germany, saying: "Look at how long the working hours are. Are Japanese happy with that? The way work is done here is problematic." Hearing opinions like these made me realize many things I otherwise might have taken for granted.

Many years ago, I had another eye-opening experience regarding diversity. I have a LGBTQ+[2] friend who is absolutely beautiful and graceful, in both appearance and mannerisms. Once in passing, I said, "You are even more feminine than a woman," meaning to be complimentary. My friend looked back at me seriously and replied, "What do you mean by feminine?" For the first time, I realized my own bias towards gender identity, and I still remember the shock. Femininity and masculinity are irrelevant concepts on their own – what's important is each person's individuality.

Since then, I have worked to consider each person's individual qualities, instead of pigeon-holing them into specific categories. There is something really special about diverse individuals coming together and respecting each other. Our differences lead to new discoveries. Personally, I have grown so much through learning how to celebrate differences among people.

June is Pride Month, so many activities and events will be held to promote the rights of the LGBTQ+ community. I hope these events give people worldwide

TSUBASA GLOBAL WINGS

6 2023 June

CONTENTS

Cover photo／Hidetoshi Hara　Fukui

004 Welcome Aboard
游目骋怀 社长致辞

006 Culinary Wisdom from the Noto Peninsula
Local Mountain and Ocean Products Tell a Story
能登料理的智慧
山、海与食材造就了传统

016 Exploring 47 Japanese Folk Monsters
Fukui: Botamochi Monster
日本47妖怪散步　福井：牡丹饼妖怪

020 Amazing "Local Premium" Finds by ANA employees!
员工的发现！各地精品推介

022 Wings Style
Experienced Businessman Gives Toyama Prefecture New Life
翼之流仪
资深销售员成了外派公务员，致力振兴富山县！

027 ANA Monthly "Welcome Aboard" Calendar: Germany
本月的全日空挂历 德国

028 ANA Group Information
全日空　最新消息

Photo／Daiki Suzuki　Noto,Ishikawa

Publisher: All Nippon Airways Co., Ltd. Editorial: Kobunsha Co., Ltd.
Managing editor: Koji Tanabe Editor: Shinji Komatsu,Katsushi Nimura Supervisor: Manoue Yamashita
Editors: Nakano Sakurako, Misaki Yamashita, Takeshi Nakamoto, Yukari Kato,
Miki Kojima, Hiroko Hattori, Lisa Fujisawa, Masahiko Furukawa
Designers: Junichiro Matsuzawa, Naomi Ishikawa (Kamegai Design Office),
Shigeru Yamaoka, Masakazu Yamamoto, Jiro Nozaki Ayahiko Kondo (Studio Give),Keishi Tsukahara (Trimdesign)
Editorial assistance: Kenji Kawamoto, Yuko Tokoro (Castnet Co., Ltd.)
Translation: Bravoworks Inc. Modis Design Inc. Printing: Kyodo Printing Marketing Solutions Co., Ltd.
Editorial inquiries:Kobunsha Co., Ltd. / TEL: 03-5395-8150
Advertising inquiries:ANA X Inc., Daily Life Business Department / E-mail: ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp

Copyright © All Nippon Airways/Kobunsha 2022
Unauthorized reproduction or reprinting of the photos and articles in publication is prohibited.
All prices that appear in this publication are tax inclusive.

STAR ALLIANCE
GOLD

Feel like a star, every step of the way.

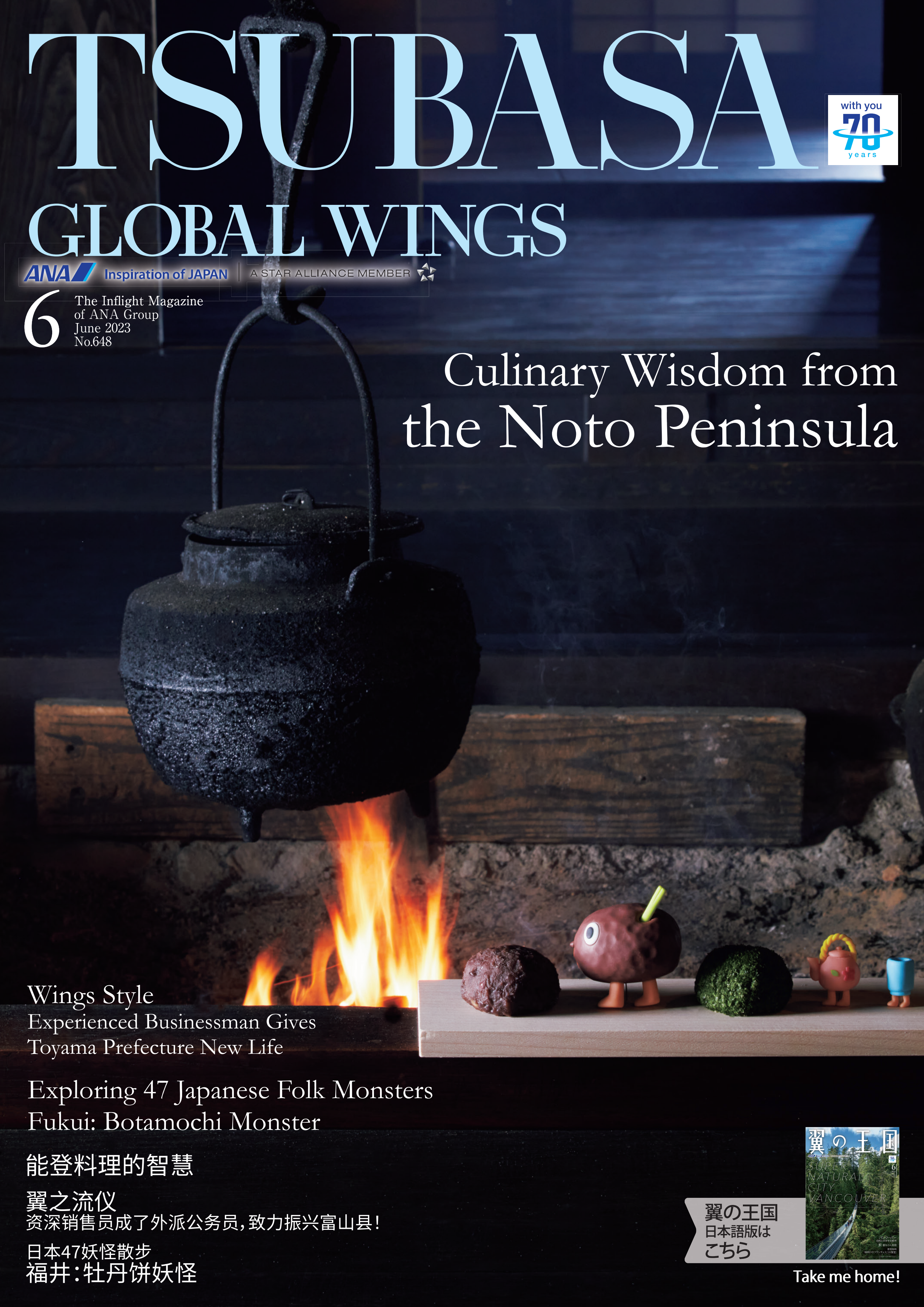
The more you fly within our network, the faster you'll reach Star Alliance Gold. Enjoy exclusive benefits including a generous extra baggage allowance, priority check-in, access to over 1,000 premium lounges worldwide and much more. All when you fly with the world's largest global airline alliance.

After all, why limit yourself, when you can be recognised across 26 airlines?

Find out more at **staralliance.com/gold**

STAR ALLIANCE
TOGETHER. BETTER. CONNECTED.

AEGEAN · AIR CANADA · AIR CHINA · AIR INDIA · AIR NEW ZEALAND · ANA · ASIANA AIRLINES · Austrian · Avianca
brussels airlines · CopaAirlines · CROATIA AIRLINES · EGYPTAIR · Ethiopian · EVA AIR · LOT POLISH AIRLINES · Lufthansa · SAS
Shenzhen Airlines · SINGAPORE AIRLINES · SOUTH AFRICAN AIRWAYS · SWISS · TAP AIR PORTUGAL · THAI · TURKISH AIRLINES · UNITED



TSUBASA GLOBAL WINGS

with you 70 years

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

6
The Inflight Magazine
of ANA Group
June 2023
No.648

Culinary Wisdom from the Noto Peninsula

Wings Style
Experienced Businessman Gives Toyama Prefecture New Life

Exploring 47 Japanese Folk Monsters
Fukui: Botamochi Monster

能登料理的智慧

翼之流仪
资深销售员成了外派公务员，致力振兴富山县！

日本47妖怪散步
福井：牡丹饼妖怪

翼の王国
日本語版は
こちら

Take me home!